réponses cuisine

réponses maison

réponses

cuisine

Printemps 2005

tout pour réussir l'aménagement de la cuisine

EXCLUSIF
cuisinez avec les Jeunes Restaurateurs d'Europe

Question de style
- les citadines ont la cote
- les plans de travail : du stratifié au... marbre

Les valeurs sûres
- les meubles blancs
- les cuisinières traditionnelles



BELGIQUE 5,50 €
M 05000 - 5 - F: 5,00 € - RD
ISSN 1636-1180


NAIK
LEADER
CUCINE
UN PARFUM D'ITALIE!

Le grain de sel

Les sombres jours d'hiver ont été particulièrement froids cette année. Ils sont désormais derrière nous et nous ne nous en plaindrons pas. Le printemps pointe son nez et il est temps de se préoccuper de la décoration de sa cuisine et de concocter à nouveau des plats plus légers, plus diététiques pour retrouver la forme après des mois de recettes plus "reconstituantes".

DES CUISINES BEL... ET PRATIQU... POUR CUISINER "FA...

Le printemps est souvent synonyme d'envies, d'envies de travaux, de changement et la cuisine n'échappe pas à cette règle. Certes, vous y préparez les repas mais pas seulement, elle redevient un véritable lieu d'échanges pour toute la famille. Pour que la cuisine joue pleinement ce rôle de lieu de plus en plus convivial, il est important qu'elle soit au meilleur de sa forme : pratique, ergonomique, libérant le maximum d'espace, jouant sur les formes, les matières et les couleurs. Découvrez au fil des pages de ce numéro notre sélection de cuisines compactes, astucieuses, urbaines – mais pas seulement – ainsi qu'une valeur intemporelle : le blanc !

Le printemps c'est aussi des envies de cuisiner, mais de cuisiner différemment, retrouver les saveurs des légumes nouveaux, profiter des herbes fraiches, et pourquoi pas redécouvrir la cuisson "à la vapeur". Avec des appareils de nouvelle génération, plus faciles à utiliser, elle mérite que l'on y revienne aujourd'hui. Ce sont de véritable fours que nous avons fait tester par les Jeunes Restaurateurs d'Europe, des chefs qui aiment faire partager leurs secrets culinaires. Toutes les recettes qu'ils nous délivrent sont à votre portée, vous allez étonner votre famille et vos amis.

Alain Morvan

Photo : série de mortiers en palissandre et marbre de La Cornue

printemps 2005



En couverture !

Dès les premiers rayons du soleil, la cuisine prend vie sous la belle lumière de printemps, éclatante et exquise. Le printemps, c'est le temps des plantations, des envies de dehors, des cuisines entre dedans et dehors, où l'on prépare les premières jardinières de légumes. Cette cuisine est en chêne massif aux nœuds apparents, revêtu d'un vernis à l'eau.
Pots et jardinières en tôle émaillée, Le Cocktail Scandinave. Modèle Toscane de Xavie'Z.

Photo cuisine : Alexandre Rety
Photo Michel Trama : Christian Larit

Encart hardy inside 8 pages : collé sur la page 19
Encart "service lecteurs" jeté entre les pages 98 et 99



Au sommaire de

REPORTAGES

La cuisine en questions



Pascal Boulan — Michel Dussau — Éric Jung



p. 28



le plan de travail,
essentiel dans la cuisine





choisir une cuisinière,
un micro-onde

p. 47 et 53

ce numéro de printemps

Le magazine



savoir offrir
une "belle" bouteille

p. 70



p. 76

la Mancha, une autre Espagne



MICHEL TRAMA NOUS OUVRE SA CUISINE

MICHEL TRAMA A ÉTÉ ÉLU CHEF DE L'ANNÉE 2004 PAR SES PAIRS, PLUS DE 450 CHEFS ÉTOILÉS. LE TROPHÉE DU CHEF DE L'ANNÉE S'EST IMPOSÉ DANS L'UNIVERS DE LA RESTAURATION COMME LA RÉFÉRENCE PAR EXCELLENCE. EN LE DÉCERNANT À MICHEL TRAMA L'AN DERNIER, TOUTE LA PROFESSION A RECONNU EN LUI UN GRAND CRÉATIF QUI DÉVELOPPE LA CUISINE DES SEPT SENS. AUJOURD'HUI, IL NOUS A PERMIS DE DÉCOUVRIR SA CUISINE PRIVÉE.

Reportage : Françoise Sauvan
Photos : Christian Larit



Pour Michel Trama, la cuisine est tout d'abord une cuisine d'intuition. C'est ce que Michel se plaît à faire pour ses convives quand il discute avec eux ; au fil des échanges, il a l'intuition des subtiles attentes de ses clients et découvre sur quel plat il va les orienter pour qu'aux termes du repas, quand l'invité aura mis en éveil ses cinq sens, il puisse, en final, connaître l'émotion, le septième sens.

RAFFINEMENT DES LIEUX

Ainsi, Michel Trama arpente les petits marchés du Lot-et-Garonne, à la recherche du meilleur et de l'inattendu. Il aime créer des plats qui vont surprendre, loin des spécialités dites gastronomiques de la région. Et pourtant tout en se servant des ingrédients, si riches, qui y poussent.

Michel Trama a la réserve sympathique qui sied aux créateurs, entièrement concentrés sur l'expression de ce qu'ils ont à raconter.

Raconter, Michel Trama le fait de mille et une manières.

Tout d'abord, vous trouvez, à L'Aubergade*, une carte saisonnière selon les caprices du marché, une carte riche de créations comme le hamburger de foie gras (inventé en 1987), des sucettes de foie gras, une terrine de poireaux à la vinaigrette de truffes, des boules de ratatouille présentées dans une barque en porcelaine avec des légumes taillés comme des mâts, un homard graphique et cornet de glace au raifort…

Le nez très développé de Michel Trama l'a amené à utiliser et à maîtriser le vinaigre balsamique. Il en est, aujourd'hui, expert et a contribué à sa découverte et à sa consommation en France.

Michel Trama va même jusqu'à concevoir lui-même ses plats de service pour accueillir ses créations culinaires. La vaisselle fine est signée Sylvie Coquet et Bernardaud.

L'Aubergade, c'est aussi l'ancienne demeure de Raymond VII, Comte de Toulouse. Aujourd'hui Relais & Châteaux, Les Loges de l'Aubergade



offrent onze chambres redécorées par Jacques Garcia. Des volumes harmonieux, de vieilles poutres, un éclairage subtilement dosé pour créer une atmosphère pleine de douceur.

UNE CUISINE RATIONNELLE

Michel Trama et sa femme Maryse ont aussi une cuisine personnelle, très fonctionnelle et bien équipée. Donnant dans leur salon, elle est également utilisée pour l'Atelier des Sens. L'Atelier des Sens, ce sont des cours de cuisine à la carte pour quelques invités. Les thèmes sont définis à la demande. Michel Trama fait des recettes avec ce que les "élèves" ont envie de travailler.

Sa cuisine se compose d'une cuisinière La Cornue, spécialement créée pour lui, d'une rôtissoire, d'une salamandre, d'un lave-vaisselle qui, comme un professionnel, lave tout en 15 minutes et de meubles bien équipés.

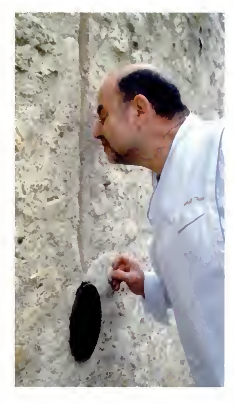
L'ensemble est fonctionnel, rationnel, mais aussi bien décoré, agréable, comme il peut l'être dans une cuisine privée.

A côté de la cuisine, la salle à manger où les convives se retrouvent à une dizaine autour d'une table moderne. Curieusement intégrée au mur, une cave réfrigérée en forme de tonneau.

Le sens de l'hospitalité est partout présent. Avec un fumoir pour les passionnés de havanes, des salons de réception au premier étage, une salle à manger d'été dans le cloître.

Si vous passez dans la rue, laissez vous surprendre par le Jardin des senteurs ; il s'agit d'une construction en pierres écrues de la région, située côté rue de l'enceinte du cloître et qui présente de fines meurtrières métalliques : il suffit d'un geste de la main pour que s'exhalent de subtiles senteurs de lavande, cerise, thym. Cette délicate attention est offerte à tous les amateurs de sensations olfactives qui apprécieront cette invite sur leur chemin. Vous ne pouvez pas rater L'Aubergade.

*L'Aubergade désigne le droit de gite pour le roi et ses seigneurs.



UN PARCOURS SANS FAUTE

Michel et sa femme Maryse ont ouvert leur premier restaurant "Sur le Pouce", à Paris, rue Mouffetard, en 1974. En 1978, un coup de cœur commun les conduit à Puymirol, dans le nord-agenais, où ils lancent L'Aubergade, puis l'hôtel Les Loges de L'Aubergade.

En 1981, Michel Trama décroche sa 1re étoile au Michelin.

En 1985, sa rencontre avec Michel Guérard est une étape marquante. Puis son travail personnel et les livres feront le reste.

Il conquiert sa 2e étoile, entre dans le Guide des Relais Gourmands en 1987, puis dans celui des Relais & Châteaux en 1989 ; il est également noté 19/20 dans le Gault et Millau.

En 1991, il sera élu meilleur chef de l'année, toujours dans le Gault et Millau, avec 19,5/20.

En 2004, il obtient sa 3e étoile au Michelin et est désigné meilleur Chef de l'Année par ses pairs.

L'Aubergade se trouve à Puymirol, une bastide du XIIIe siècle qui veille sur la vallée de la Séoune, à la croisée des chemins de Compostelle.

Michel et Maryse Trama, 52 rue Royale, 47270 Puymirol, tél. 05 53 95 31 46

NOIX DE SAINT JACQUES AUX CÈPES, BEURRE DE PERSIL SIMPLE

Recette pour 4 personnes :

- 12 noix de Saint Jacques
- 12 têtes de cèpes (surgelés ou conserves)
- 50 g de persil plat
- 3 gousses d'ail
- 150 g de beurre
- 50g de pousses d'épinards
- 10 cl d'huile d'olive
- sel fin, poivre du moulin

Blanchir 3 fois les 3 gousses d'ail, essuyer. Hâcher avec le persil. Faire fondre le beurre, ajouter ail et persil, assaisonner puis réserver au chaud. Laver les pousses d'épinards, essorer et réserver. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les cèpes, assaisonner, colorer puis retourner. Finir la cuisson, réserver. Dans une autre poêle mettre l'huile d'olive colorer la première face des noix de Saint Jacques, assaisonner, retourner et finir la cuisson (1 min. de chaque côté). Réserver. Prendre un sautoir, mettre huile d'olive, sel, poivre. Ajouter les épinards, remuer 10 sec. et égoutter. Dresser comme sur la photo.



**Des cuisines où tout trouve sa place,
même les confidences.**

www.arthur-bonnet.com

Arthur Bonnet

Cuisines & Bains

N° Indigo 0 825 801 528



DOUCEUR

CETTE CUISINE A SES DEUX ENTRÉES SUR LE JARDIN. D'EMBLÉE, ON S'Y SENT BIEN. TOUT Y EST ORGANISÉ DE FAÇON PRATIQUE AVEC DE BEAUX MATÉRIAUX NATURELS.

Reportage : Marie Desbois
Photos : Alexandre Rety

Dans cette maison de bourg au jardin ceint de grands murs, la cuisine s'ouvre de plain-pied sur l'extérieur. Ses propriétaires ne voulaient ni une cuisine contemporaine "de cuisiniste", ni une cuisine rustique à chapeau de gendarme.
Quand ils ont découvert le stand de Xavie'Z à la foire de Paris, ils ont immédiatement été séduits. Ils savaient que ces portes en chêne massif, aux nombreux nœuds, montées sur des caissons peints en blanc correspondaient à leurs attentes entre la chaleur des matériaux naturels et la modernité des lignes.

UNE FINITION D'ÉBÉNISTE

Ces meubles sont entièrement réalisés sur mesure. En chêne massif, aux nœuds apparents, les portes sont montées sur des structures peintes en blanc. L'intérieur des meubles est réalisé en panneaux massifs plaqués chêne.
L'intérieur des tiroirs est aménagé avec des modules fonctionnels tout en bois.
Les façades ont une jolie teinte et l'aspect brut du bois car elles sont recouvertes de deux couches d'un vernis naturel à l'eau.
Xavie'Z fabrique les cuisines dans ses ateliers ; son personnel se rend sur place pour prendre les dimensions et poser la cuisine. Un gage de sérieux.
Tous les produits fabriqués sont écologiques : des matériaux naturels, des vernis et des teintes à l'eau.

UN AMÉNAGEMENT SIMPLE MAIS RATIONNEL

De la pierre des Ardennes a été choisie pour réaliser le plan de travail et l'évier qui peut prendre la forme voulue. Ici, la précédente propriétaire avait fait installer deux éviers, un sous la fenêtre et une pierre à évier, tout près du potager.
Les nouveaux habitants ont maintenu ce choix et conservé cette implantation qu'ils jugent très pratique.
Le reste de l'installation se compose d'un piano de cuisson en inox et d'un billot, avec, en face, un réfrigérateur américain.
De l'autre côté de la porte, le plan de travail et l'évier avec des meubles aménagés comme s'ils avaient été, de tous temps, encastrés dans le mur.

DE VIVRE

FICHE TECHNIQUE

Piano de cuisson, **Ilve**. Robinets, **Grohe**. Jardinières et pots en tôle émaillée, **Cocktail Scandinave**.
Conception et réalisation **La Maison du Chêne** avec le modèle Toscane de **Xavie'Z**.

Le plan de travail, l'évier et le léger rebord arrière sont en pierre bleue des Ardennes. Les portes sont montées sur une structure peinte en blanc. Au sol, les anciennes tomettes ont été conservées.

Entre les deux portes, un billot, la cuisinière surmontée d'une grande hotte occupant toute la longueur du mur et une pierre à évier à côté de la porte.



GRIS CHIC

CHANGER DE CUISINE, C'EST CHANGER DE STYLE DE VIE, AVOIR UNE IMPRESSION D'ESPACE. SI, DU MOINS, LE CUISINISTE A ESSAYÉ DE PROPOSER UNE IMPLANTATION INTÉRESSANTE, EN RUPTURE AVEC CE QUI SE FAIT TRADITIONNELLEMENT.



Des tiroirs coulissants pour les casseroles prennent place sous la table de cuisson ; de chaque côté, des éléments bas de 30 cm à une porte et, entre les deux plaques de cuisson, un petit coulissant bas de 15 cm pour les épices.
Au-dessus, une vaste hotte en aluminium, de 120 cm, coiffe l'ensemble.

Reportage : Marie Desbois
Photos : Christian Larit

Dans cette grande maison aux murs habillés de patines délavées et de motifs peints, la cuisine joue le contraste absolu. Contemporaine dans son aspect, fluide dans ses lignes, moderne dans ses matériaux, elle a délaissé les tommettes anciennes pour des grands carreaux de grès cérame gris et les portes rustiques pour une laque grise.
L'ensemble est sobre, fonctionnel. Tous les rangements sont regroupés dans des tiroirs bas se refermant en douceur.
La précédente cuisine était aménagée sur trois murs et l'espace devant la porte-fenêtre – aujourd'hui occupé par le linéaire fours/réfrigérateur – accueillait une table ronde, classique.
Francis Moralès de Acropole Décoration a eu l'idée de mettre un "îlot" en épi sur un mur : une solution intéressante et assez peu souvent retenue.

ÎLOT À DOUBLE FONCTION

En général, l'îlot, comme son nom l'indique, est désolidarisé des murs, on peut circuler tout autour ; mais cette facilité n'est pas toujours utile. Le plaquer le long d'un mur permet de récupérer la largeur du passage, soit environ 80 cm, pour le plan-snack et le plan-préparation. On gagne en convivialité et en praticité.
Aujourd'hui, les propriétaires ont l'impression que leur cuisine est beaucoup plus grande qu'avant. Ils peuvent y dîner à cinq, sur des chaises très confortables, en Batyline, à mi-hauteur entre la chaise classique et le tabouret de bar.
Le fait d'avoir un seul vaste plan laisse le regard s'évader ; il n'est plus retenu par une juxtaposition d'éléments que sont





Entre la colonne fours et le réfrigérateur américain, l'armoire à provisions permet de ranger au même endroit, sans pas inutiles quand on revient de l'hypermarché avec des sacs remplis, les provisions pouvant rester à température ambiante et celles nécessitant une température moindre.



Avoir installé le cuiseur vapeur en angle, à côté de l'évier, autorise un raccordement plus aisé à l'évacuation en eau et occupe l'angle qui est souvent laissé pour compte.

FICHE TECHNIQUE

Four multifonction, micro-ondes et table à induction, **Neff**. Hotte, lave-vaisselle et Vario-Vapeur, **Gaggenau**. Teppan Yaki, **Küppersbusch**. Réfrigérateur, **General Electric**. Robinet et cuves encastrées de l'évier, **Franke**. Chaises, **Calligaris**. Tableaux, **C.Vénard et Bricka**. Cocotte, **Le Creuset**. Grille-pain **Kitchen Aid**. Moulin à légumes, mortier et pilon, **Mathon**. Torchon, **Le Jacquard Français**.
Conception et réalisation **Acropole Décoration** (78) avec le modèle Memory Line de **Leicht**.



L'îlot avec plan-snack permet de glisser les chaises sous le plan qui se prolonge par la plaque de cuisson à induction et le Teppan Yaki.

une table et ses chaises placées à côté d'un linéaire de meubles montant jusqu'au plafond.

DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

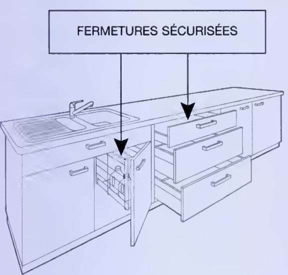
Dans cette cuisine parfaitement équipée, le lave-vaisselle est totalement intégré à côté de l'évier et le robinet se double d'un distributeur d'eau filtrée. À deux sorties d'eau (jet normal et douchette), le robinet a ceci de particulier que le passage d'une fonction à l'autre se fait très facilement, grâce à l'étrier situé au-dessus.
Dans l'angle, un Vario Vapeur pour cuisiner à la vapeur dans deux paniers superposés.
Entre l'angle sous la fenêtre et la porte, on passe d'une profondeur de 60 à une profondeur de 30 cm par un meuble en wengé à porte cintrée.
Un granit noir du Zimbawe, mat, dépoli, traité pour ne pas se tacher, recouvre tous les plans de la cuisine. Il a l'aspect de l'ardoise sans en présenter les inconvénients.
Sur le mur du fond, un réfrigérateur américain revêtu d'aluminium et un ensemble four multifonctions/micro-ondes. Entre les deux, une grande armoire coulissante à provisions.

AUSTRALIE

CONTRE CE GENRE
DE CAUCHEMAR, IL EXISTE
UN TIROIR.

PHOTO RÉALISÉE AVEC TRUCAGE

FERMETURES SÉCURISÉES



Paniers sous évier à fermeture à clé, portes et tiroirs pouvant recevoir des sécurités enfants, système de rangement des couteaux à l'arrière du plan de travail pour réduire l'accessibilité aux tout petits, meubles à rideaux pour des robots toujours rangés, façades vitrées en verre sécurit, glissières renforcées, angles arrondis des plans de travail... Dès leur conception, tout est envisagé pour sécuriser nos cuisines, ceci dit rien ne remplacera jamais votre vigilance. Catalogues gratuits et adresses points de vente au N°Azur 0 810 710 610 ou sur : www.mobalpa.com



CUISINES, BAINS & RANGEMENTS



DEUX PIÈCES

UNE GRANDE PIÈCE À VIVRE, TECHNIQUE ET FONCTIONNELLE. C'EST L'IMPRESSION QUE L'ON A DE CETTE CUISINE EN PLACAGE CERISIER QUI ACCUEILLE UN COIN-REPAS AVEC BANQUETTE MAIS AUSSI UN ESPACE-LINGERIE ET UNE CHAUDIÈRE.

EN UNE



Au centre, la table de cuisson et sa hotte. Pour profiter des bienfaits de la cuisine vapeur, un Vario vapeur raccordé à l'évacuation d'eau a été encastré à côté de l'évier. Encastré également, un domino-balance.

Reportage : Marie Desbois
Photos : Christian Larit

Une cuisine tout en longueur comme il en existe tant dans les grandes villes. Mais un bel espace quand même puisqu'il mesure 6 m de long et un peu plus de 3 m de large. C'est juste ce qu'il faut pour être à la fois cuisine et lingerie. La pièce de cet appartement s'ouvre sur l'extérieur par une fenêtre placée au-dessus de l'évier, ainsi que par une plus petite fenêtre au-dessus du deuxième point d'eau, celui de la lingerie.

CUISINE BIEN ÉQUIPÉE

Sur une superficie de 9 m², Jean-Louis Voguet – La Fontaine aux Cuisines – a implanté le poste cuisson/préparation avec, en son centre, la table de cuisson doublée d'un cuiseur vapeur encastré dans le plan de travail à côté de l'évier et d'un domino-balance de cuisine sur la gauche.

L'évier, en position centrale, est classique. L'aménagement se poursuit par une colonne avec four multifonction et micro-ondes. Juste à côté, l'ancien réfrigérateur conservé par les propriétaires.

Entre l'évier et la colonne four, le cuisiniste a prévu une grande armoire posée sur le plan de travail, à deux portes coulissantes en miroir qui agrandissent l'espace et renvoient la lumière incidente.

Le coin-repas a été réalisé avec le même placage cerisier que les portes des meubles. La table offre un plateau en granit. Comme on n'a jamais assez de place de stockage en ville, le banc sert de coffre pour accueillir bouteilles, packs de lait et canettes.





Le domino-balance à affichage digital est toujours prêt à fonctionner. À fleur de plan de travail, il ne gêne pas pour poser des ustensiles. (Voir page 42)

Intégrer ainsi le coin-repas aux meubles permet de gagner de l'espace dans la pièce pour mieux circuler. Auparavant, il y avait une table ronde qui gênait le passage.

COIN-LINGERIE BIEN PRATIQUE

L'éternel problème de tout appartement est : où mettre le lave-linge et le sèche-linge. Si un tiers des lave-linge trouve place dans la cuisine, ce n'est pas toujours dans des conditions optimales d'utilisation.

Ici, une partie de la cuisine sert à la fois de cellier et de lingerie.

Cellier parce que le congélateur se double d'une armoire à provisions coulissante et que la chaudière murale se cache dans le meuble au-dessus du sèche-linge et du lave-linge.

Lingerie parce qu'en plus de ces deux machines de traitement du linge, l'espace propose un plan de travail et un petit évier, bien utile pour le détachage des vêtements et pour remplir le fer à repasser.

FICHE TECHNIQUE

Four et Vario vapeur, **Gaggenau**. Hotte, **Roblin**. Lave-vaisselle tout intégrable, **Miele**. Micro-ondes, **Panasonic**. Robinet, **Grohe**. Domino-balance, **Franke**. Presse-purée, **Mathon**. Cocotte, **Le Creuset**. Bouilloire, **Magimix**. Conception et réalisation **La Fontaine aux Cuisines** (75016) avec le modèle Desk de **Leader Cucine**.



Le coin-lingerie offre un vaste plan de travail, un petit évier en angle, un lave-linge et un sèche-linge dissimulés derrière des portes classiques munies de charnières. Pour pouvoir cacher aisément ces machines, le plan de travail a une profondeur de 75 cm.



Les grandes portes coulissantes habillées de miroir agrandissent l'espace. Derrière, des étagères peu profondes (30 cm), pour ranger le petit électroménager, les assiettes et les verres.

MAGASINS PARTICIPANT A L'OPERATION



REGION PARISIENNE

75 • PARIS
Confordom-Bizot
85, av. Gal Michel Bizot • 12e
Tél. 01 43 41 45 70

Créations JF
6, rue St Bernard • 11e
Tél. 01 43 71 69 82

hardy inside Paris
72, bd Raspail • 6e
Tél. 01 42 84 03 38

Pereire Décoration
119, bd Pereire • 17e
Tél. 01 47 63 40 80

Rangez Bien, Rangez Beau
109, boulevard Davout • 20e
Tél. 01 40 24 08 54

T.O.J.O.V.I.
Monceau Rénovation
14, rue Constantinople • 8e
Tél. 06 13 17 33 97

77 • COULOMMIERS
Maillet Menuiserie
20 et 33, av. Gastellier
Tél. 01 64 03 81 60

77 • MELUN
Sélection Cuisines
2, bd Victor Hugo
Tél. 01 64 52 31 44

78 • VERSAILLES
Gager Cuisines
7bis, rue de la Paroisse
Tél. 01 39 51 45 11

91 • DRAVEIL
Cuisines et Bains
Paul Houdard
64, av Gal de Gaulle
Tél. 01 69 42 32 57

91 • CROSNE
Lambert & Jolly SN
16, rue des vignes
Tél. 01 89 48 08 57

92 • ANTONY
Les Cuisines d'Eve
112, av. Division Leclerc
Tél. 01 46 66 21 13

92 • BOULOGNE
Cap Concept
53, av. Edouard Vaillant
Tél. 01 46 10 45 22

92 • PUTEAUX
Immodesign Agencement
93, rue de la République
Tél. 01 47 73 78 78

93 • PAVILLONS /s BOIS
Ambiance
R.N. 3 • 149, av. Aristide Briand
Tél. 01 48 49 28 28

94 • BOISSY ST LEGER
Cuisea
Cuisines - Bains - Rangements
44, rue de Paris
Tél. 01 45 69 10 11

94 • LE PLESSIS TREVISE
Cuisines & Bains Fanibat
34, av Ardouin
Tél. 01 45 76 04 95

95 • MAGNY EN VEXIN
Meubles Weiss
38, rue de Rouen
Tél. 01 34 67 08 62

PROVINCE

13 • AIX EN PROVENCE
Home Designer
37, bd Aristide Briand
Tél. 04 42 21 06 23

14 • MONDEVILLE
Espace Rangement
1, rue Georges Claude
C/cial Rencontre
Tél. 02 31 78 60 18

17 • [illegible]
Meubles et Cuisines Joly
27, route de Cognac
Tél. 05 46 49 16 55

19 • BRIVE
Cuisines Monmaurt
ZI du Teinchurier
Tél. 05 55 86 08 21

20 • PORTO VECCHIO
Cuisine Décor
Route de Bastia
Immeuble St Jean
Tél. 04 95 70 28 66

22 • MINIHY TREGUIER
Yannick Agencement
ZA Kerfolic
Tél. 02 96 92 41 34

29 • BREST
La Cuisine d'Aujourd'hui
6, rue Boussingault
Tél. 02 98 44 23 37

29 • ROSPORDEN
Cuisines et Fermetures
J. Kergourlay
Rue de la Libération • Rte d'Elliant
Tél. 02 98 59 22 34

33 • LE BOUSCAT
Espace Rangements
147, av d'Eysines
Tél. 05 56 08 18 18

35 • ST GREGOIRE
hardy inside Rennes
La Robiquette
Route de St Malo
Tél. 02 99 59 33 34

35 • SAINT MALO
Compagnon Cuisines
62, rue de la pie
Tél. 02 99 81 25 60

42 • ROANNE
JMC Création
45, rue Jean Jaures
Tél. 04 77 23 38 84

44 • CHATEAUBRIANT
Adéquation
C/cial Vent d'Ouest
Rue du Gal Patton
Tél. 02 28 04 02 14

44 • LE POULIGUEN
Le Bihen Habitat
Sur le port
Tél. 02 40 42 31 71

44 • SAINT NAZAIRE
P.S.N. Habitat
16, rue Cdt l'Herminier
Tél. 02 40 22 26 26

50 • TOURLAVILLE
Drouet Cuisines
ZA bd de l'Est • Rue des Metiers
Tél. 02 33 22 01 30

51 • CHALONS EN CHAMPAGNE
Réal Cuisines
21, rue Croix Teinturiers
Tél. 03 26 64 69 70

53 • ST BERTHEVIN
Espace Ricou
Route de Rennes
Tél. 02 43 69 00 20

54 • [illegible] (NANCY)
Atelier Luc Peignier
48, rue Gal Leclerc
Tél. 03 83 24 17 05

56 • VANNES
Actuel Cuisines & Bains
7, rue des Frères Lumiere
ZAC de Kerniol
Tél. 02 97 63 81 19

59 • FLINES LES RACHES
Meubles et Cuisines Rocchetti
9 et 18, rue de l'Abbé Gilleron
Tél. 03 27 90 50 81 - 03 27 89 18 33

60 • CLERMONT
LC Agencement
6, rue de Paris
Tél. 03 44 78 26 21

60 • COMPIEGNE
Cocoon EURL
7, rue Jeanne d'Arc
Tél. 03 44 86 32 09

64 • PAU
Ambiance Cuisines
4, bd Alsace Lorraine
Tél. 05 59 80 25 55

66 • PERPIGNAN
SNE Cuisines Françaises
6, av Victor Dalbiez
Tél. 04 68 55 58 99

69 • LYON
hardy inside
37, cours de la Liberté • 3e
Tél. 04 78 95 10 04

70 • GRAY
Grand Confort Habitat
121, rue Gal de Gaulle
Tél. 03 84 91 89 66

74 • ANNECY
Atelier de l'Arcadie
2, rue Max Bruchet
Tél. 04 50 67 63 32

76 • FECAMP
Cuisines et Bain J. Beuzelin
69, quai Bérigny
Tél. 02 35 28 43 13

76 • FRANQUEVILLE
Cuisines Hubert
Rue Canivet
Tél. 02 35 80 13 60

76 • ROUEN
Oïkos Cuisines
37, rue Jean Lecanuet
Tél. 02 35 98 61 30

85 • LE CHATEAU D'OLONNE
Tendances Sud Cuisines
95, av René Coty
Tél. 02 51 21 15 52

86 • CHATELLERAULT
Cuisines & Bains
Claude Delisle
104, bd de blossac
Tél. 05 49 93 12 10

87 • LIMOGES
Mena Cuisine
5, rue Arbonneau
Tél. 05 55 77 90 30



CUISINES
EST, OUEST, NORD, SUD...

Le cœur de la maison, c'est vous et Schmidt.

Vous avez envie d'assortir votre cuisine à votre région préférée ? Choisissez les charmes de la tradition, mariez-les à la technologie moderne, épicez-les d'inventions qui facilitent la vie... Schmidt réalisera votre rêve ! Décor campagne ou plutôt ville, espace ouvert, cuisine de grande famille... Quelles que soient vos envies, toutes nos solutions sont dans « Le Grand Livre des Cuisines et Salles de Bains 2005 » avec son CD Rom qui vient de paraître. Venez vite le chercher dans votre Centre Conseil Schmidt. Vous y trouverez tous les styles plus un : le vôtre.



Votre magasin Schmidt le plus proche sur www.cuisines-schmidt.com

la cuisine *en questions*



LES CUISINES CITADINES :
PLACE À L'IMAGINATION

Françoise Sauvan

UNE CUISINE DE VILLE EST SOUVENT PETITE. RAISON DE PLUS POUR VOUS INVESTIR TOTALEMENT DANS SA CONCEPTION, AVEC VOTRE CUISINISTE. ÉTUDIEZ LES ASTUCES GAIN DE PLACE, FAITES JOUER LA MAGIE DES COULEURS, CONSTRUISEZ-LA SELON VOTRE RYTHME DE VIE.

VIVE LA VIE

Dans une partie d'un vaste séjour, le cuisiniste a implanté un plan-repas pour dîner à deux, surmonté d'un bar pour les amis qui viennent prendre un verre. De petits tiroirs soulignent une étagère et sont un clin d'œil déco dans cette cuisine sans souci qui a cependant un équipement bien étudié : une table de cuisson professionnelle de 60 cm de profondeur, un pôle cuisson/froid intégrant des tiroirs en verre gravé pour trouver facilement ce que l'on cherche. Les portes en mélaminé du modèle Edito sont mises en valeur par un plan de travail en décor hêtre. Chez Comera.

CHIC CITADIN

Cet espace cuisine est un concentré de toutes les tendances d'aujourd'hui où les matériaux se mêlent, le plan de travail se poursuit verticalement par des jambages, les éléments se montent sur roulettes, les tiroirs adoptent la grande largeur, la fluidité des lignes avec les longues poignées fil est de rigueur. Un mélange d'inox brossé, de pierre et de cerisier réalisé avec le modèle Panama de Leader Cucine où 3,6 m de long suffisent pour accéder à un équipement des plus performants.

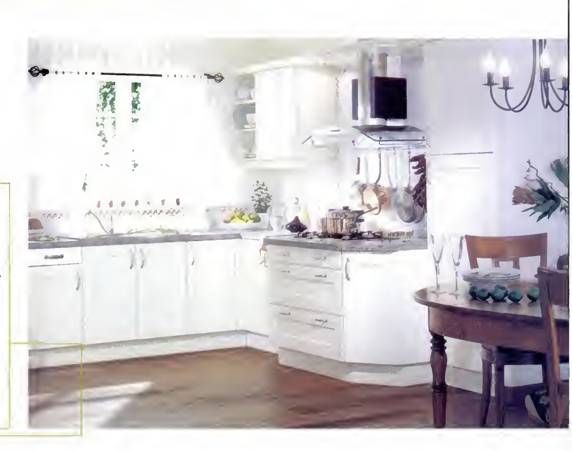






SANS PRÉTENTION

Avec son mini coin-repas pour prendre un déjeuner rapide, elle offre ainsi une grande surface libre au milieu pour se déplacer facilement. Deux plans de préparation de 60 cm sont prévus de part et d'autre de la table de cuisson. De style intemporel avec son bouleau clair, elle se veut dans l'air du temps avec ses touches de coloris prune. Le centre de cuisson est construit comme un module indépendant et peut être facilement déménagé, y compris la crédence. Les façades en polymère appartiennent au modèle Sierra de Cuisinella.



GRAND CLASSIQUE

Ses petits airs tout à la fois rétro avec les grosses poignées et classique avec les portes, en polymère, à large cadre du modèle Louisiane permettent à cette cuisine de ville de cohabiter avec la table familiale. Le four, bien encadré par des rangements, fait face au centre de cuisson en avancée. Au-dessus de la hotte, le baldaquin avec ses spots intégrés est décoratif et fonctionnel, venant compléter l'éclairage de la hotte. Une réalisation des Cuisines Teisseire.



TOUT DE BOIS

Dans cette minuscule cuisine, les propriétaires ont choisi la chaleur d'un placage chêne pour contraster avec le béton ciré un peu froid des murs. Le plan de travail est en lamellé collé et se poursuit par un plan-snack à même hauteur. Ce qui permet d'avoir de confortables tabourets pour s'asseoir, ni trop bas, ni trop hauts. Deux séries d'éléments hauts ont été superposées pour offrir du rangement indispensable dans cet espace réalisé avec le modèle Askoïa de Sagne, au fil du bois horizontal.

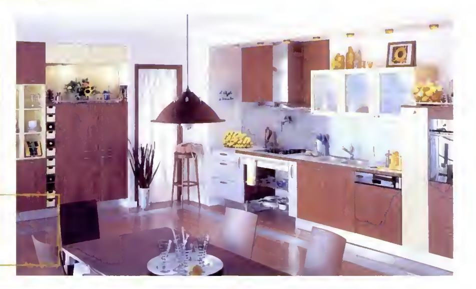


CUISINE ÎLOT

Pas besoin de murs pour construire une cuisine. Celle-ci, réalisée avec le modèle Harmonie de Arthur Bonnet, est disposée au centre d'un loft. D'un côté, un plan-snack et de préparation jouxtant un four et deux dominos de cuisson. De l'autre, un évier et son robinet de pro sans oublier le lave-vaisselle qui joue la carte de l'ergonomie et s'installe en hauteur dans un meuble. L'ensemble, de 180 x 180 cm, est réalisé avec des portes en stratifié brillant gris nuage et un plan de travail en stratifié lamellé wengé.

BIEN INTÉGRÉE

Ces meubles ont été choisis pour leurs chaudes tonalités de pommier s'intégrant parfaitement dans le séjour. Des étagères, de petits tiroirs et un buffet moderne occupent un pan de mur tandis que l'électroménager, avec le réfrigérateur intégré, s'aligne sur 3,7 m. La cuisine joue le double jeu du professionnalisme avec ses étagères et sa hotte en inox et de la déco avec des éléments hauts à porte en verre et un meuble demi-colonne. L'ensemble a été composé avec le modèle Aster en mélaminé de Pérène.



UN AIR DE CAMPAGNE

Même en ville, on peut avoir envie de se sentir loin de l'agitation alentour et se construire un décor où l'on a l'impression de respirer dès que la porte du palier est refermée. Cet aménagement a été réalisé avec le modèle Larochette en polymère décor frêne blanc qui adopte le style cottage avec ses balustres et ses frises ajourées. Le centre de cuisson a été construit comme une cuisinière à l'ancienne et surmonté d'une vaste hotte avec jambages et lambris de bois blanc. Réalisation Pyram.





DEMI-HAUTEUR

Juste un petit meuble haut et des éléments demi-colonne qui courent sur un mur et offrent un plan à 130 cm du sol pour mettre des objets décoratifs ou tout simplement poser ce que l'on ne peut mettre ailleurs. Un plan-snack en décor marbre surplombe le centre de cuisson. A côté, l'évier et sa crédence en inox. En face, le four doublé d'un réfrigérateur et d'un congélateur. Les déplacements sont minimum dans cet espace où le mélaminé blanc alterne avec l'inox et l'érable ambré du modèle Vineuil des Cuisines Philippe.



AVEC VAISSELIER

Des meubles en kit de chez Ikéa. (modèle Faktum) ont permis de composer cette cuisine. Tout un mur est occupé par un buffet/vaisselier à portes en verre montant jusqu'au plafond et permettant de ranger toute la vaisselle de la famille. Côté cuisine, des étagères décoratives et un réfrigérateur intégré dans un meuble. Les façades sont en bouleau laqué blanc et soulignées de petits boutons en porcelaine.



MATIÈRES ET COULEURS

Dans cette cuisine où les portes de coloris vanille alternent avec celles en décor bois, tout a été pensé pour en faire un espace facile à vivre pour toute la famille.
Le plan de cuisson fonctionnel avec sa table en vitrocéramique doublée d'un gril en fonte se prolonge par un coin-repas arrondi, invitant aux échanges.
Le grand réfrigérateur américain est habillé d'inox et le lave-vaisselle placé à bonne hauteur dans un élément demi-colonne. Cet ensemble a été aménagé avec le modèle Zinnia de You pour lequel les portes en polymère se déclinent en onze autres coloris.



❶ À pince, ce spot se place où l'on a besoin d'un peu plus de lumière. Bras et réflecteur en aluminium, en 6 coloris. 40 W. Spot. Fly. 15 €

❷ Une étagère en chêne massif pour compléter une cuisine. Avec 6 patères. L 70 x P 20 cm. Domino. Catalogue AMPM. 29 €

❸ Le mât multifonction vient compléter la cuisine. Fixé au sol et au plafond, il regroupe tablettes, porte-rouleau, porte-torchons et évite d'avoir à percer les murs. Lapeyre la maison. À partir de 76 €

❹ Pour manger debout, une table de bar avec un plateau en verre trempé dépoli et un tabouret réglable en hauteur. Matis. Créaligne. 490 € et 430 €

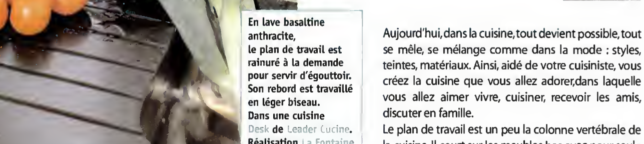
❺ Tout sous la main avec cette table qui offre, au centre, des paniers pour les couverts, les verres, les épices, des planches à découper, des pots pour les plantes aromatiques... L 200 x l 113 cm. Kangourou. Emmanuel Rubbens.



LE PLAN DE TRAVAIL : L'AXE DE LA CUISINE

DANS LA CUISINE, TOUT S'ORGANISE AUTOUR DU PLAN DE TRAVAIL. SES DIMENSIONS ET SON MATÉRIAU DÉFINISSENT L'ESPRIT DE LA CUISINE. POSTE DE PRÉPARATION PAR EXCELLENCE, IL ENCASTRE L'ÉVIER ET LA TABLE DE CUISSON, SI BIEN QUE 90 % DES ACTIVITÉS SE DÉROULENT AUTOUR DE LUI. APPRENEZ À BIEN LE CHOISIR.

Françoise SAUVAN



En lave basaltine anthracite, le plan de travail est rainuré à la demande pour servir d'égouttoir. Son rebord est travaillé en léger biseau. Dans une cuisine Desk de Leader Cucine. Réalisation La Fontaine aux Cuisines. (Photo Christian Larit)



Un verre trempé de type securit qui en permet l'utilisation en plan de travail, sans risques ni contraintes. Dans une cuisine Stratus de Pyram.

En stratifié compact de faible épaisseur, le plan de travail se souligne d'une prise de main en alu, spécialement étudiée pour favoriser l'ouverture des portes. Dans une cuisine Manhattan de hardy inside.

Aujourd'hui, dans la cuisine, tout devient possible, tout se mêle, se mélange comme dans la mode : styles, teintes, matériaux. Ainsi, aidé de votre cuisiniste, vous créez la cuisine que vous allez adorer,dans laquelle vous allez aimer vivre, cuisiner, recevoir les amis, discuter en famille.

Le plan de travail est un peu la colonne vertébrale de la cuisine. Il court sur les meubles bas avec pour seule rupture l'encastrement de la table de cuisson et de l'évier. Hier, réalisé dans un seul matériau, très majoritairement du stratifié, il mélange aujourd'hui les matières : de l'inox au niveau des postes techniques (lavage – cuisson), du bois au niveau du coin-repas, de la pierre au niveau de la préparation des aliments. Quant à la palette des matériaux, elle s'élargit sans cesse avec du béton, du verre, de la mosaïque de marbre, différentes pierres de synthèse, différents traitements de surface du granit. Tous sont mis en valeur par des chants épais.

À cette multitude des matériaux s'ajoutent plusieurs différences de niveaux : 95 cm pour le lavage – 80 cm pour la cuisson – 85/90 cm pour le coin-repas. Et ce ne sont que des propositions ou des exemples qui doivent être affinés en fonction de votre taille et de celle de votre conjoint(e) s'il(elle) cuisine beaucoup.

FIN D'UN STANDARD, PLACE À LA CRÉATIVITÉ

Hauteur 87 cm, profondeur 60 cm, épaisseur 4 cm. Ces mensurations jugées idéales dans la cuisine des années 60 jusqu'à celle des années 90 ont explosé sous le coup porté par les notions d'ergonomie.

Les jeunes générations étant plus grandes que leurs aînées, le plan de travail a aussi pris quelques centimètres en hauteur pour atteindre une hauteur comprise entre 95 et 110 cm environ.

La profondeur de 60 cm n'étant pas toujours idéale pour faire courir les tuyauteries derrière les meubles, le plan de travail est passé à 70, voire 75 cm, en ménageant, à l'arrière, un espace pour ranger les couteaux, les épices et éponges ou créer une étagère duplex.

Quant à l'épaisseur, elle a littéralement explosé sous les effets conjugués de l'esthétique et de la valorisation des matériaux. Elle atteint 7, 8, voire 12 cm.

Bien sûr, il ne s'agit pas de matériau plein (granit massif de 7 cm d'épaisseur qui serait très cher et intransportable) mais d'une "âme" généralement en bois recomposé, recouverte d'une tranche de pierre (1 à 2 cm).
Toutes les grandes marques de cuisines proposent plusieurs hauteurs et profondeurs de plans de travail.

LE HIT PARADE DES TROIS MEILLEURES VENTES

Trois matériaux se partagent depuis des années la vedette :
Le stratifié, le granit et la pierre de synthèse.

• **Le stratifié** remporte toujours tous les suffrages. Vous êtes trois acheteurs de cuisine sur quatre à le choisir. Pourquoi ?
Tout d'abord son excellent rapport qualité/prix. Il résiste à la chaleur (jusqu'à 180°C), aux chocs, à l'humidité (pas trop toutefois).
On le choisit aussi parce qu'il se décline en une grande variété de couleurs, de motifs imitants ou non, de possibilités de chants. Si les chants arrondis, postformés, ont été à la mode il y a quelques années, puis ont été remplacés par des alèses en bois, on leur préfère aujourd'hui des chants épais en ABS ou en acrylique.
Derniers-nés, les chants en alu, d'une hauteur de 7 à 10 cm. Le stratifié prend alors une autre dimension et devient plus "matière" et moins "plastique".

• **Le granit** a longtemps été l'apanage des cuisines haut de gamme en laque. Il s'est aujourd'hui démocratisé et habille des cuisines moyen de gamme pour plusieurs raisons. D'une part, c'est toujours un des rares matériaux qui soit vraiment à toute épreuve et avec lequel le cuisiniste est assuré de ne jamais avoir de problème.
D'autre part, le granit est aujourd'hui travaillé, bouchardé, dépoli, jusqu'à devenir mat comme une ardoise et légèrement reliefé. Plus rien à voir avec une pierre tombale. On se demande même s'il s'agit bien de granit. Les cuisinistes font réaliser ces plans sur mesure par un marbrier-façonnier.

• **La pierre de synthèse** est aussi en pleine évolution. Les recettes des chimistes ont donné naissance à de nombreuses matières. Le Corian® reste le plus connu. Mais il y en a bien d'autres comme le Silestone, le Cristalite, le Mineralite, la Pierre de Plan... Ces matériaux sont doux au toucher. La plupart se découpent comme du bois pour intégrer des joncs en inox pour créer des repose-plats, sont disponibles dans de nombreux coloris unis et granités. Les cuisinistes font appel à des transformateurs pour les mettre à vos mesures, y intégrer des cuves d'évier sans joint apparent.



Mélange de wengé sur contreplaqué pour le plan de préparation et le coin-repas et d'inox pour le centre de cuisson. Ces matériaux jouent aussi la hauteur variable.
Dans une cuisine Hélianthe de Mobalpa.



Un stratifié blanc intemporel se souligne d'un épais chant en alu pour mieux s'accorder avec le caractère très moderne de cette réalisation.
Dans une cuisine Osaka de Comprex.

Encastrée dans le plan de travail en stratifié, la planche à découper en granit est très pratique et d'une solidité à toute épreuve.
Dans une cuisine Quintett de Schmidt.

Ce stratifié se colore de gris métal pour prendre des allures de pierre et se dote d'un rebord anti-débordement très astucieux.
Dans une cuisine Harmonie de Arthur Bonnet.





En petite mosaïque de marbre de 1 x 1 cm de côté, réalisée de façon artisanale, ce plan de travail est une véritable œuvre d'art. Mosaic Design de SieMatic.



Le Mineralite, pierre de synthèse, autorise l'encastrement de joncs en inox afin de poser les plats chauds et de rainures pour servir d'égouttoir (à gauche du service à fondue). Dans une cuisine Silène de Mobalpa.



Encastré dans le plan de travail également en stratifié, le vide-déchets permet de faire disparaître les épluchures d'un simple geste. Dans une cuisine Quintett de Schmidt.

J'ENTRETIENS MON PLAN DE TRAVAIL

Tous les matériaux s'entretiennent avec un détergent classique doux et une éponge. Mais chacun a, en plus, ses particularités.

- Le stratifié : ne pas utiliser de tampon abrasif pour ne pas le marquer. Pour les taches tenaces, utiliser un peu d'alcool ou de white spirit.
- Le granit : passer un produit hydrofuge, oléofuge de qualité alimentaire après la pose et procéder à de nouvelles applications tous les ans. Éviter les produits à base de silicone car ils encrassent.
- La pierre de synthèse : poncer les éventuelles petites rayures avec un papier de verre ultra-fin.
- Le bois lamellé-collé : appliquer une fois par an un peu d'huile spéciale pour conserver au bois sa belle couleur.
- L'inox : appliquer un produit spécifique inox une à deux fois par semaine. N'utiliser ni tampon abrasif, ni Eau de Javel.
- La lave émaillée : son émail très résistant peut supporter un produit abrasif doux.
- Le carrelage : brosser les joints à l'Eau de Javel. Si les carreaux ne sont pas émaillés, appliquer un produit hydrofuge, oléofuge de qualité alimentaire.
- Le marbre : doit être traité comme le granit mais avec beaucoup plus d'égards car il est plus fragile.

LES NOUVEAUX MATÉRIAUX QUI MONTENT

Si la pierre de synthèse et le granit s'imposent sans cesse davantage face au banal stratifié, d'autres matériaux apparaissent dans les cuisines haut de gamme.

• L'inox ne se réduit pas à habiller les façades des appareils et des meubles, il envahit le plan de travail au niveau des postes les plus soumis aux multiples agressions de la cuisine (chocs thermiques et mécaniques). Tout lisse, un tel plan de travail a néanmoins un profil anti-débordement pour éviter de répandre de l'eau par terre.

Les fabricants italiens proposent des modules d'un seul tenant intégrant plaque de cuisson et évier.

• Le bois est présent sous forme de bois lamellé-collé, de hêtre clair et, plus souvent aujourd'hui, de teck ou de bois exotique foncé. Le lamellé-collé est composé de lamelles de bois fortement pressées et collées.

Le bois étant très en vogue, on rencontre également du bois sur contre-plaqué et du bois massif multiplis.

• La lave émaillée a toujours ses adeptes ; on l'aime pour la multitude des teintes d'émail et elle s'accorde très bien aux cuisines provençales. Mais il faut dire qu'aujourd'hui, la tendance est davantage aux matériaux plus bruts, plus foncés.

• Le verre trempé se teinte dans la masse et son épaisseur de 15 à 20 mm fait qu'il est à la fois beau et résistant.

• Le béton fait son apparition chez quelques marques (Leicht) et dans les réalisations des architectes d'intérieur.

• Le marbre est beau. On peut avoir un coup de cœur pour lui. Mais c'est une pierre calcaire qui supporte mal les acides et certains détergents. Il est bon de le réserver aux plans de préparation où l'on fait de la pâtisserie.

• La mosaïque de marbre, réalisée artisanalement, donne des plans de travail d'une grande originalité et beauté (SieMatic).

• Si les terres cuites naturelles ou émaillées n'habillent plus que les cuisines rustiques, le carrelage contemporain revient à la mode pour les cuisines modernes. D'une résistance particulièrement étudiée, il peut même se poser sans joints disgracieux (SieMatic).

• Le stratifié compact, peu épais mais massif et non collé sur de l'aggloméré ou du medium, va entrer cette année dans les gammes d'un grand nombre de fabricants alors qu'il est encore confidentiel à ce jour. Pour donner une idée, c'est un stratifié qui est, en fait, identique à ceux qui constituent les cloisons de certaines installations sanitaires de collectivités (surface blanche et chant noir).



CARRELER... C'EST DÉCORER

Du carrelage dans la cuisine, quoi de plus classique... Pourtant aujourd'hui, grâce à la multiplicité des collections, au grand nombre de formats, à la large palette de coloris et de motifs, les carreaux permettent de personnaliser n'importe quel espace. Sur les murs comme au sol, tous les styles sont autorisés : traditionnel, rustique, méditerranéen, contemporain ou carrément design, à chaque carreau son esprit !

Sylvie LENORMAND



L'effet tissage de ces carreaux de faïence aux formats rectangulaires posés à l'horizontal invite au toucher et rend les cuisines très élégantes. D'autant que les coloris, écume et tourterelle, expriment beaucoup de douceur. 42 € environ pour le 15 x 45. Série Loft. Abitare

En clin d'œil à la fonctionnalité de la cuisine, une décoration façon tiroirs de grainetier, directemement apposée sur les carreaux de faïence blancs, propose graine de haricots, maïs, blé... à déguster visuellement uniquement. 6,5 x 20 cm. 22,90 € avec bouton blanc. Surface



Ici, c'est la rosace qui donne le ton avec ses tesselles de terre cuite naturelle et de marbre vieilli, montées sur filet. Les murs et le plan de travail sont également réalisés en terre cuite. 776 € la rosace Tebas de 93 cm. À partir de 58 € le m² pour les carreaux. Porcelanosa

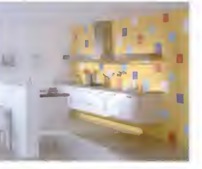
Le calepinage réalisé avec deux types de dalles aux tons différents crée ici un effet tapis posé sur le sol. Ce tapis est souligné d'un listel émaillé. 57,40 € les carreaux de 16 x 16 de 19 mm d'épaisseur. Chaumont et Chambellay. Rairies Montrieux

Matériau idéal pour la cuisine en raison de sa bonne tenue aux rayures, aux chocs et à l'humidité, le carrelage s'emploie du sol au plafond... ou presque. Crédences, plans de travail, habillages de hotte peuvent également être revêtus de carrelage de manière à préserver l'harmonie. L'autre avantage principal des carreaux céramique est une grande facilité d'entretien. D'un simple coup d'éponge, les débordements des cuisiniers en herbe seront oubliés. Par ailleurs, le carrelage est devenu aujourd'hui une source de décoration quasiment inépuisable profitant à tous les styles. Mais tous les carreaux ne se ressemblent pas. Il en existe dans plusieurs matières, issues de différentes fabrications qui leur confèrent des qualités de résistance très variées. Certains sont plus ou moins adaptés à une pose murale ou au sol ; tout est fonction de leurs capacités techniques. À chaque carreau également sa personnalité esthétique. Par exemple, les terres cuites, les carreaux de ciment, la faïence ou la mosaïque jouent la carte de la tradition et s'affichent dans des ambiances rustiques ou d'inspiration régionale.
Les collections plus contemporaines déclinées en grès pressés, grès cérames ou porcelainés se présentent dans des formats très variés et parfois très grands. Elles multiplient les effets matière et les pièces décoratives pour s'adapter à toutes les configurations et venir animer les surfaces. On insiste de plus en plus souvent sur l'harmonie sol et mur et les gammes sont conçues de manière à satisfaire toutes les inspirations.

Un très fin listel en aluminium coordonné à la robinetterie et à l'évier vient souligner ces carreaux de grès cérame à effet marbre. Existe en 30 x 60, 30 x 30 et 45 x 45 cm. À partir de 67,81 € le m². Saturno de Colorker

INCONDITIONNELS ET INTEMPORELS

Pour des cuisines traditionnelles, les indétrônables terres cuites conservent tous leurs atouts. Naturelles ou émaillées, elles possèdent un charme unique qui varie selon les différentes provenances des argiles employées. Les plus nuancées sont les terres cuites artisanales, entièrement fabriquées à la main, aux bords irréguliers mais de forte épaisseur qui oblige donc à bénéficier d'une garde au sol suffisante. Toutes les terres cuites naturelles doivent être traitées avant usage, surtout dans les cuisines, car, poreuses, elles risqueraient d'absorber toutes les taches grasses. Les terres cuites émaillées sont plutôt destinées à une pose murale ou sur les plans de travail en raison de l'altérabilité de l'émail. Il existe d'ailleurs un grand nombre de pièces spéciales (angles, bordures, coins...) qui facilitent la création d'ensemble complet. Également fabriqués traditionnellement, les carreaux de ciment, avec leurs motifs typiques et leurs coloris chatoyants, apportent énormément de gaité dans les cuisines. Il existe aujourd'hui de parfaites imitations de ces carreaux ; ces derniers, en grès émaillé sont plus faciles à poser dans toutes les circonstances car moins épais. La faïence est décorative mais fragile d'où son exclusive utilisation murale. Elle présente cependant de nombreux motifs et de nouveaux effets de surface plus structurés permettant d'habiller les murs avec parfois beaucoup d'originalité. La mosaïque composée de multiples petites tesselles de grès ou de pâte de verre collées sur filet, pour pouvoir être posée plus aisément, doit être employée avec beaucoup de discernement. En effet, son petit format et donc l'important nomb-



Un patchwork de carreaux aux coloris vifs en 20 x 20 cm crée le décor dans cette cuisine. À décliner sur un seul des murs de préférence. 26,50 € le m². Cairo de Roca



Ces carreaux de grès porcelainé rectifié de grandes dimensions (60 x 60 cm) renouvellent l'esprit des effets bois car la texture filandreuse est parfaitement rendue. Un listel alu apporte un certain rythme au sol. 98 € le m². Collection Xilo de Viva Ceramica



Toute l'élégance de cette cuisine vient du choix d'un camaïeu de gris. Sur les murs, un format 15 x 60 cm posé à l'horizontal élargit visuellement l'espace. L'animation est donnée par l'insertion de petits cabochons vitrifiés. 124 € environ le m² pour les 15 x 60, 103 € pour les 60 x 60 du sol et 34 € le cabochon. Série Aera Soft de Floor Gres Ceramiche





Ces grès pressés émaillés imitent à la perfection les traditionnels carreaux de ciment. Leur avantage : une épaisseur moindre qui facilite la pose sur tous les supports. Des unis nuancés se coordonnent aux motifs typiques méditerranéens comme les décors vignes. 22 € le m² pour les unis 20 x 20. Décors en 20 x 20 à partir de 2,30 € pièce. Flamenco de Lapeyre la maison...



Crédence et plan de travail en terre cuite émaillée sont dans les tons de l'arrière pays provençal. Ils apportent de la gaieté dans cette cuisine où le sol a été réalisé en terre cuite naturelle de Salernes de Alain Vagh



Le carrelage patiné en patchwork ocre rouge et jaune d'or réveille cet espace plutôt rustique. 12 x 12 cm. 100,46 € le m² de Pierre Basset. (Cuisine Poivre d'âne)



En jaune et vert, des carreaux qui se coordonnent à l'évier décoré d'olives du même ton. Carrelages de la Bresque

re de joints visibles induisent un rythme très fort. C'est d'ailleurs pour cela qu'on l'utilise plus souvent en touches décoratives comme les frises associées à des carreaux unis.

À L'AVANT-GARDE OU TOUT SIMPLEMENT ACTUELS

Dans les espaces contemporains ou high-tech, le carrelage trouve naturellement sa place à différents niveaux. Il correspond à la modernité ambiante en offrant des aspects de surface de plus en plus bruts et des coloris en accord avec les meubles et les éléments de cuisine. Les effets matière (ardoise, bois, marbre, béton, tissage...), de plus en plus réalistes, constituent d'excellentes alternatives à des matériaux qu'il serait difficile d'employer en leur état dans les cuisines. Terminées les brillances d'autrefois... les finitions ont tendance à se matifier et les carreaux, avec leurs reliefs très présents, lancent une invitation au toucher. Leur esthétisme est désormais aussi tactile que visuel. Les tonalités dans lesquelles les carreaux se déclinent sont chaleureuses et naturelles : ivoire, beige, grège, chocolat, gris tourterelle ou gris taupé sont tout simplement dans l'air du temps. Listels, cabochons et bordures s'habillent d'alu pour souligner cette sobriété et pour s'harmoniser avec les divers ustensiles et équipements. C'est le règne des grès résistants, comme les grès cérames ou porcelainés, supportant les plus grandes épreuves, à l'usage et au nettoyage. Les grands formats de plus en plus fréquemment utilisés pour les sols (jusqu'au 60 x 60) se coordonnent à de plus classiques 30 x 30 ou 45 x 45. Sur les murs, on ose désormais poser à l'horizontale des carreaux rectangulaires qui permettent parfois de changer visuellement l'architecture des lieux. La grande modularité des formats autorise aussi des variantes dans les calepinages qui délimitent des espaces bien précis ou créent des effets de volume à certains endroits.

UN BRIN DE FANTAISIE

En marge des couleurs naturelles, on assiste à une petite percée des coloris toniques : rouge, jaune, vert, bleu, rose... Déclinés avec modération, ils peuvent illuminer une cuisine un peu sombre ou créer l'ambiance lorsque les meubles sont un peu trop sobres. En clin d'œil, les motifs d'inspiration Seventies font aussi de l'esprit. À réserver aux nostalgiques du genre !


L'avance par le mouvement
blum®



RANGER SON PETIT

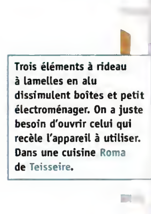
TOUS LES PETITS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS ONT BESOIN DE RESTER À DEMEURE SUR LE PLAN DE TRAVAIL OU D'ÊTRE FACILEMENT ACCESSIBLES POUR ÊTRE 100 % EFFICACES. ILS MÉRITENT DONC DES RANGEMENTS APPROPRIÉS, PLACÉS AU BON ENDROIT PAR RAPPORT À LEUR POSTE D'UTILISATION.

Françoise SAUVAN

Des panneaux de verre circulent sur un rail haut, viennent cacher l'électro et se ranger les uns à côté des autres en extrémité de linéaire quand on cuisine. Dans une cuisine Largo de Leicht.



Une porte qui se lève très facilement, et... le micro-ondes apparaît, toujours prêt à l'emploi. Voici la façon la plus esthétique pour faire disparaître un micro-ondes "à poser". Un équipement proposé par Cuisinella.



Trois éléments à rideau à lamelles en alu dissimulent boîtes et petit électroménager. On a juste besoin d'ouvrir celui qui recèle l'appareil à utiliser. Dans une cuisine Roma de Teisseire.

Batteurs, mixeurs plongeants, presse-agrumes, cafetière, grille-pain, bouilloire, robot, friteuse... Tous ces appareils de notre quotidien se posent sur un coin de plan de travail - mais parfois sans prise électrique à proximité - ou s'entassent dans les placards au fil des ans. On hésite à les sortir faute de place pour les poser, faute de courage pour aller les chercher tout au fond de l'étagère.

Vous refaites faire votre cuisine. C'est le moment de penser à tous ces appareils qui rendent bien des services. Combien y en a-t-il ? Quels sont-ils ? Où vais-je les mettre car où ai-je besoin de les utiliser ?

Dressez une check-liste. Pensez à ceux que vous allez laisser sur le plan de travail, à ceux que vous allez ranger, mais aussi à ceux que vous pouvez encastrer. Car c'est une grande tendance d'aujourd'hui : la machine à café s'encastre dans une colonne de rangement tout comme le micro-ondes, le four vapeur, et le lave-vaisselle compact.

Étudiez toutes ces possibilités pour que votre cuisine soit encore plus fonctionnelle et agréable à vivre.

RANGER SUR LE PLAN DE TRAVAIL

Utilisés chaque jour, voire plusieurs fois par jour, la cafetière, le grille-pain, la bouilloire électrique, le presse-agrumes ou la centrifugeuse doivent rester sur le plan de travail. Lourd et difficile à déplacer, le robot doit aussi stationner sur le plan de travail, sinon il sera peu utilisé.

Pour que la cuisine ne fasse pas trop désordre, les fabricants proposent des meubles se posant sur le plan de travail et se fermant avec un volet roulant qui peut s'arrêter à la hauteur voulue, ne laissant apparaître qu'une partie du meuble.

ÉLECTROMÉNAGER

Ces meubles intègrent généralement des prises électriques pour brancher les petits appareils. Ils sont ainsi toujours prêts à servir et en toute sécurité : il n'y a plus de rallonges dangereuses ; on redescend le volet quand on n'utilise plus les appareils, une sécurité vis-à-vis des enfants.

RANGER DANS LES TIROIRS

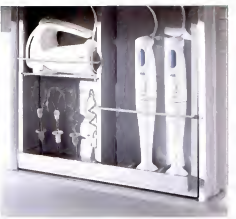
Les tiroirs existent en différentes profondeurs. Aujourd'hui, toutes les grandes marques de cuisine proposent des tiroirs silencieux qui se referment tout seuls en fin de course. Ils sont équipés de coulissants de grandes marques de ferrures et quincaillerie comme Blum, Grass, Hettich.

Ces marques n'apparaissent jamais sur le flanc des tiroirs car le fabricant de meubles y appose toujours sa propre marque. Mais si vous demandez l'information à votre cuisiniste, il vous le dira.

Il est en effet important que les tiroirs soient de qualité et puissent supporter un certain poids si l'on y met une friteuse (grand tiroir profond sous le plan de cuisson), un service à pierrade (tiroir un peu excentré du plan de cuisson). N'ayez crainte, vous avez de la marge, ces tiroirs supportent en général plus de 30 kg !

Il est aussi important que les tiroirs puissent s'ouvrir et se fermer silencieusement car l'on y range tous les couverts et ustensiles de cuisine, mais aussi le batteur après avoir détaché ses fouets, le mixeur plongeant, la balance de cuisine, le cuiseur à œufs, le presse-agrumes s'il est de petite taille, la trancheuse dans un tiroir spécialement aménagé pour elle.

En tirant un tiroir (ou plusieurs), vous avez accès à tous ces petits appareils. Quand ils sont bien rangés, vous en retrouvez aussi plus facilement les divers composants (fouets du batteur, disques-râpes du robot, cône du presse-agrumes, doseur du cuiseur à œufs…). Aujourd'hui, les fabricants proposent des compartiments modulables permettant d'aménager intérieurement les tiroirs en fonction de vos besoins. Du sur mesure bien pratique qui fait gagner du temps.



Batteur et mixeur plongeant se rangent verticalement dans un petit compartiment peu profond qui remonte derrière les éléments hauts et redescend quand on a besoin d'eux. Système Safelift de Alno.



Le couteau électrique se range et se branche dans le tiroir en toute sécurité.
Dans une cuisine [illegible] de Nolte.



Des prises de courant sous une étagère permettent d'avoi de l'énergie toujours à portée de main.
Dans une cuisine Quintett de Schmidt.



Intégrée au plan de travail, la balance est toujours prête à fonctionner. Balance Franke dans une cuisine Leader Cucine. Conception et réalisation La Fontaine aux Cuisines. (photo Christian Larit)



Encastrée dans un meuble, la machine à café libère le plan de travail et laisse les prises électriques libres pour tous les autres appareils (bouilloire, grille-pain, centrifugeuse...). Dans une cuisine Miele.

RANGER, C'EST AUSSI ENCASTRER

La tendance étant à transformer de plus en plus la cuisine en pièce à vivre, à créer un îlot dans les grandes cuisines, les appareils s'encastrent dans les meubles. Ils libèrent ainsi le plan de travail : la machine à café prend place à côté du four compact ou du micro-ondes. De même esthétique qu'eux, elle forme un ensemble coordonné.

La balance de cuisine s'encastre dans le plan de travail. Elle est ainsi toujours prête à fonctionner.

La trappe vide-déchets s'intègre dans le plan de travail. Dotée d'un conduit aboutissant dans une poubelle située à la cave, elle permet de supprimer une poubelle de tri sélectif dans la cuisine.

La "plancha" est proposée sous forme de domino de cuisson. On n'a plus besoin d'un gril électrique encombrant un placard.

Dans une nouvelle cuisine, il faut rationaliser l'espace, organiser les gestes, gérer le temps ; cette pièce doit correspondre à votre façon de préparer les repas.

Classique et toujours esthétique, le rangement derrière un volet roulant. Dans une cuisine Thémis de Mobalpa.

Connaissez-vous beaucoup

de bouteilles



de casseroles



de boîtes de conserve

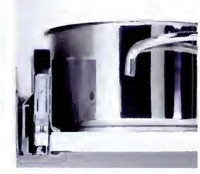




qui ont cette forme là ?

Alors, voilà pourquoi nos intérieurs de tiroirs sont droits !









Façades déclipsables...



... entretien facile !

Tous les tiroirs,
GRASS NOVA,
sont garantis
"100 000" mouvements,
soit, 27 ans, à raison
de 10 utilisations pas jour,
vacances incluses !

ALORS, EXIGEZ LES TIROIRS

G*GRASS

L'étoile du meuble



LE BLANC INTEMPOREL

DU BLANC, ON NE S'EN LASSE PAS. LE BLANC S'HARMONISE DANS TOUTES LES DÉCORATIONS INTÉRIEURES, TRAVERSE LES ANS AVEC BONHEUR, EST PROPOSÉ EN DE MULTIPLES MATÉRIAUX ET PEU S'OFFRIR LE LUXE DE L'INOX ET DE LA COULEUR, POSÉE EN SUBTILES TOUCHES.

Françoise SAUVAN

BLANC PUR
Hélios est un modèle en stratifié, aux portes doucement postformées qui,sans poignée, se souligne de simples prises de main en aluminium. Le long plan de travail en inox intègre l'évier à une seule mais profonde cuve, ainsi que les dominos de cuisson. Sur un pan de mur, dans des meubles demi-hauteur, les fours, le réfrigérateur et le congélateur pour conserver à cet ensemble réalisé par Mobalpa ses lignes très italiennes.



CAMAÏEU DE BLANCS
Dans cette cuisine, le blanc s'offre le luxe de se décliner en deux blancs cassés : le panneau central est en teinte magnolia et son encadrement est de coloris crème. Une subtilité qui rehausse le cadre droit des portes en MDF revêtu de polymère.
Les éléments demi-hauteur se poursuivent par une barre de crédence et les étagères.
Les meubles hauts sont accrochés sur un panneau mural.
Un ensemble réalisé avec le modèle Cinco de Schmidt.







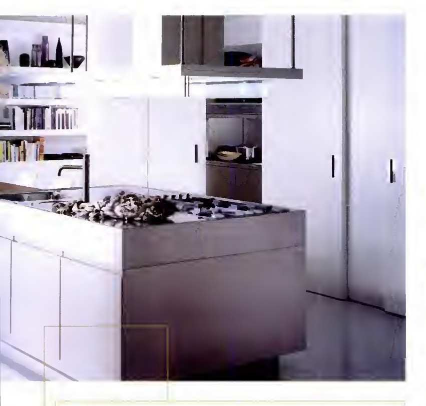
BLANC BRILLANT

Les façades de cette cuisine livrée en prêt-à-monter s'habillent d'une laque blanche soulignée de longues poignées fil. L'îlot de lavage/préparation est disposé en épi pour offrir un grand volume de rangement et encastrer un lave-vaisselle. Quatre tiroirs et deux éléments à rideau en alu forment un buffet monté sur de grands pieds ronds. Le plan de travail de ce modèle Estoril de Teissa est un stratifié décor lamellé wengé.

TRÈS TENDANCE

Cette composition en laque blanche adopte la pureté des lignes des cuisines italiennes d'aujourd'hui : un grand pan de mur avec des rangements pour la cuisine et le séjour, mais aussi un four multifonction, un four vapeur et une machine à café ; un évier style timbre d'office par son épaisseur mais revu version XXIe siècle, se prolongeant par un plan de travail plus bas puis par un plan de cuisson, en épi et plus haut. Un ensemble réalisé avec le modèle Santa Fé de Comprex.







ESPACE DE DÉTENTE

Le blanc est reposant et facilite le dialogue dans le calme. C'est ainsi qu'est né le dernier modèle, Convivium, créé par Antonio Citterio pour Arc Linéa. Il a voulu cette cuisine comme lieu de valorisation des échanges humains. Tout le monde met la main à la pâte, prépare, se fait plaisir, puis s'installe à table. On notera les hautes portes coulissantes en stratifié pour tout cacher, la grande table en contrebas et la hotte de 2,10 m de long pour absorber vraiment toutes les fumées.

MODÈLE ANNIVERSAIRE

Cette cuisine Contura, à la façade ondulée caractéristique, est née dans les années 70. Elle vient d'être perfectionnée et choisie pour marquer le 40e anniversaire de la marque Allmilmö. Elle est en laque structurée blanche et l'îlot apparaît comme suspendu au-dessus de son socle en granit noir. Les plans de travail sont aussi revêtus d'un granit Nero Assoluto.



PURETÉ DES LIGNES

Le blanc brillant du stratifié est rehaussé par des poignées encastrées en inox et souligné de chants en décor multiplis. Bien alignés, la table de cuisson à 5 feux gaz et l'évier deviennent encore plus fonctionnels grâce à la petite étagère arrière qui permet de profiter d'un plan de travail plus profond et donc de gagner de l'espace de rangement dans les meubles bas. Cette composition a été faite avec le modèle Melville de Scavolini.





SYMÉTRIE
Ses portes à large cadre en bois massif brossé, laqué, mêlent le coloris sable au bleu polaire. Le four et la table de cuisson ont été encastrés dans des éléments travaillés à la manière d'un fourneau à l'ancienne. Sur le mur du fond, des meubles hauts façon vaisselier alternent avec des rangements en osier et en bois naturel. L'ensemble, lumineux et frais, qui s'organise autour de l'îlot de lavage central aux étagères ouvertes se veut une pièce agréable à vivre, réalisée avec le modèle Alnofinn de Alno.

BIEN ORDONNÉ
L'espace se trouve subdivisé en postes fonctionnels et les grands panneaux sont modulables. Le panneau monté sur un mât pivote et offre des tringles d'un côté et des étagères de l'autre. Au mur, les étagères en verre se placent à la hauteur voulue. Le centre de cuisson adopte la rigueur géométrique avec deux plans de préparation symétriques, le froid s'encastre et le lave-vaisselle se met en hauteur. Modèle Akzent de Nolte décliné en polymère blanc.



BI-COLORE

La vie s'organise autour de la table des repas avec un pan de mur habillé de rangements entourant le four et un autre mur équipé de la table de cuisson et de l'évier. Les portes du modèle Cromaline alternent deux coloris de stratifié (Jasmin et Cacao), ainsi que des poignées en chromé mat et de petits boutons en alu brossé. Une réalisation de Chabert & Duval.



PETIT AIR RÉTRO

Une faïence en petits carreaux de mosaïque au mur, un évier de type à poser, de grosses poignées, des portes à très large cadre donnent à cette cuisine un petit air frais d'hier et de campagne. Les façades sont en polymère ou en laque, au choix. Le large cadre se poursuit jusque sur les éléments vitrés. De petites étagères en bois clair comme le plan de travail accueillent les épices sous les éléments hauts. Une cuisine réalisée avec le modèle Tema de Snaidero.



TON SUR TON

Parfaitement coordonnées à ces meubles en laque blanche du modèle Shaker, une table et des chaises conçues par hardy inside pour faire de la cuisine un lieu d'harmonie et de sérénité. Le plan de cuisson comprend 3 dominos permettant d'avoir un gril, 2 brûleurs gaz et deux foyers vitrocéramiques à proximité de la table. De grosses poignées coquille soulignent le large cadre des portes.

Simple, atypique et performante : avec tous ses ingrédients et ses prix, la gamme FALCON, met les pieds dans le plat !



Pianos de cuisson

- *Fourneaux équipés 3 fours électriques dont un « four barbecue » à double circuit*
- *Tous les modèles de notre gamme grand public sont équipés de l'étagère amovible « Handyrack » ainsi que d'une plancha en fonte alu et d'un support « Wok »*
- *Dispositif de contrôle de flamme pour une sécurité optimale*
- *Support « wok » livré de série sur tous les modèles*
- *Mijoteur vitro-céramique*
- *Grilles massives en fonte*
- *11 couleurs sans supplément*
- *Toutes les 90 cm ont 5 brûleurs*







XTS. Consulting

FALCON FRANCE - 14 rue du Bois du Pont - 95310 Saint Ouen L'Aumône - 01 34 48 36 34



MARIAGE D'UN FOUR ET D'UNE TABLE DE CUISSON, LA CUISINIÈRE EST TOUT AUSSI TALENTUEUSE QU'EUX. CUISSONS RÉUSSIES ET NETTOYAGE SANS SOUCI FONT D'ELLE VOTRE PRÉCIEUSE ALLIÉE POUR CUISINER AU QUOTIDIEN ET DÉMÉNAGER AVEC VOUS QUAND L'ENVIE VOUS EN PREND.

Françoise SAUVAN

LA CUISINIÈRE DANS TOUS SES ÉTATS

Nous avons souvent tendance à penser que la cuisinière est un produit vieillot et bas de gamme qui continue d'exister pour qui ne peut s'offrir une table de cuisson et un four associé. Or, si l'on examine la situation d'un peu plus près, on constate :

- Que les ventes de cuisinières diminuent, certes, d'année en année, mais qu'elles sont encore de 800 000 unités par an, ce qui n'est pas si mal, puisqu'il se vend un peu moins de 700 000 fours dans le même temps ;
- Que 50 % de nos concitoyens possèdent une cuisinière ;
- Que les modèles sophistiqués avec dessus en vitrocéramique sont de plus en plus souvent achetés et que la technologie de l'induction a aussi conquis ces matériels.

POURQUOI UNE CUISINIÈRE ?

Plusieurs raisons peuvent pousser à acheter une cuisinière :

- on est jeune, on a peu de place, on ne veut pas acheter un meuble pour encastrer des appareils ;
- on est en location et on déménage souvent ;
- on n'a pas la place de mettre un four en hauteur et plutôt que de l'installer sous plan dans un meuble, on préfère acheter une cuisinière ;
- on aime cuisiner au gaz, rien qu'au gaz, estimant que les cuissons les plus moelleuses se font dans un four à gaz. Or, seule une cuisinière (ou presque puisqu'il existe peu de fours à gaz encastrables en France) peut offrir un four à gaz ;
- on aime le côté "à l'ancienne" de certains modèles : une esthétique que l'on ne retrouve pas toujours sur des fours.

D'autre part, à performances culinaires et techniques égales, une cuisinière revient moins cher qu'une table plus un four plus un meuble. Sans oublier qu'elle propose toujours un astucieux tiroir coulissant pour les plats et tournebroche.

Elle se décline en blanc, noir, inox, vert rétro ou marron pour s'harmoniser avec tous les styles de cuisines.

Son point faible est que les toutes nouvelles technologies ne se retrouvent pas immédiatement sur les cuisinières et qu'il faut souvent attendre quelques années avant qu'elles y soient appliquées.

Avec four multifonction à pyrolyse, une cuisinière à dessus vitrocéramique facile d'entretien. L 60 x P 60 cm. [illegible] de [illegible]. 1 175 €



LE FOUR : À GAZ OU ÉLECTRIQUE ?

• Les modèles tout gaz et mixtes proposent un four à gaz. Équipé d'une sécurité gaz et d'un grilloir (le plus souvent électrique), il est, par nature, à chaleur tournante : l'air chaud se trouvant brassé dans le four permet de cuire plusieurs plats en même temps sans mélange de saveurs tout en leur conservant leur moelleux.

• Les modèles tout électriques et mixtes proposent un four électrique. Celui-ci a, à peu près, les mêmes niveaux d'équipement et de performance qu'un four encastrable classique. Il peut être à convection naturelle, à chaleur tournante, multifonction.

LE PROGRAMMATEUR : TOUT SIMPLE OU SOPHISTIQUÉ ?

• Un programmateur tout simple permet de régler et de gérer facilement le début et la fin de la cuisson tout en contrôlant constamment le fonctionnement.

• Un programmateur sophistiqué préconise une température idéale, une position de gradin, plusieurs niveaux de nettoyage par pyrolyse. À vous d'accepter ces propositions ou d'imposer votre choix.

Une électronique encore plus pointue propose des recettes pré-programmées ; le four s'occupe de tout.

LE TABLEAU DE BORD

Situé à l'avant de la cuisinière, il regroupe les commandes du four et de la plaque de cuisson. Libéré des manettes, le plan de cuisson peut recevoir, à surface égale, de plus grands ustensiles qu'une plaque de cuisson encastrable.

LA PORTE

Comme sur les fours, la porte des modèles à pyrolyse est souvent dite "froide". Elle a trois ou quatre vitres pour que la température extérieure soit inférieure à 40°C pendant une cuisson, mais, surtout, inférieure à 65°C pendant une pyrolyse. Une précaution importante en présence de jeunes enfants.



Très tendance, cette cuisinière en inox Newtime d'Ariston est dotée d'une porte de four tempérée grâce à un quadruple vitrage. Voir ses caractéristiques page suivante.

LE TIROIR

Coulissant, il permet de ranger les lèchefrites, le tournebroche, les grilles que l'on ne sait jamais où mettre et même des ustensiles de cuisine.

SÉCURITÉS

• Sécurité au niveau des brûleurs de la table de cuisson. Les choisir de préférence à thermocouple : le gaz est coupé en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

• Sécurité au niveau de la porte : si elle n'est pas "froide" (voir ci-dessus), mettre une grille de protection pour les jeunes enfants (à acheter séparément).

• Sécurité au niveau du four : certains modèles ont une "sécurité enfants" empêchant la mise en route du four.



Le nettoyage par pyrolyse assure une montée en température du four à 500°C, ce qui détruit les projections de graisses et de sucres. (Doc. Ariston)







J'entretiens ma cuisinière

- *Les modèles en acier émaillé se nettoient avec une éponge et un détergent classique.*
- *Sur les modèles en inox, ne pas utiliser de tampon ni de poudre récurrente et appliquer, de temps à autre, un produit spécial inox (Bubler en vente dans les grandes surfaces ou Stanhome en vente à domicile).*
- *Passer les grilles des brûleurs dans le lave-vaisselle.*
- *Les plaques vitrocéramiques se nettoient avec un détergent classique après avoir gratté les résidus attachés (une spatule spéciale est généralement vendue avec ces cuisinières).*
- *S'ils ne sont pas en émail lisse retenant peu les graisses, les fours ont un système de nettoyage automatique, à catalyse ou à pyrolyse.*

LA TABLE DE CUISSON

Elle peut être :

• à 4 brûleurs gaz, 3 brûleurs gaz et une plaque électrique en fonte.

La puissance des brûleurs s'échelonne entre 1 000 et 4 000 W.

• en vitrocéramique avec des foyers électriques radiants (avec résistances) de type Hi-Light, des foyers radiants/halogènes (avec lampe halogène circulaire et résistances) de type Haloring ou Halo-Light ou bien des foyers à induction.

La puissance des foyers s'échelonne entre 1 200 et 3 600 W.

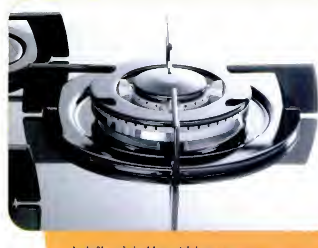
L'ENCASTREMENT

Pour pouvoir être encastrée entre deux meubles, sans les endommager, une cuisinière doit être dotée d'une isolation spécialement étudiée et d'un système de ventilation. Si vous choisissez un modèle de cuisine à façade en polymère, retenez un four à nettoyage par catalyse et non par pyrolyse qui risque de détériorer les portes du meuble.

LA CLASSE ÉNERGÉTIQUE

La plupart des cuisinières à four électrique à pyrolyse sont de Classe énergétique A. Ce qui signifie que le four consomme moins d'électricité qu'un four de Classe B mais ce qui ne veut pas dire que les résultats de cuisson sont meilleurs !

Ce Label ne s'applique pas aux fours à gaz.



Le brûleur à double ou triple couronne de flammes répartit la chaleur plus uniformément sous les casseroles et a une plus forte puissance qu'un brûleur standard. (Doc. Ariston)



Le programmateur, comme celui des fours, bénéficie d'une électronique sophistiquée offrant une grande interactivité. (Doc. De Dietrich).



Le gros brûleur avec son support en fonte est idéal pour cuisiner dans un wok, tout arrondi. (Doc. Falcon).



LES CUISINIÈRES


1


2


3


4


5

1• FAGOR 3CF-950 B

Caractéristiques : cuisinière de 90 cm, en verre blanc. Four à porte à double vitre. Couvercle en verre amovible et tiroir chauffe-plats. Grilles émaillées. • **Four :** gaz avec sécurité, de 119 l • **Programmateur :** mécanique • **Nettoyage four :** catalyse • **Table :** 5 brûleurs dont 1 triple couronne (3 600 W + 2 de 2 000 W + 2 de 1 000 W) • **Dimensions :** L 90 x P 60 cm • **Prix :** 700 €

2 • ARTHUR MARTIN ELECTROLUX V 6787 MCW/N

Caractéristiques : cuisinière de 60 cm, en noir. Existe aussi en blanc. Four à porte autocompensée. Avec tiroir de rangement. Classe B. • **Four :** électrique multifonctions (7 modes de cuisson) de 53 l.• **Programmateur :** élecronique • **Nettoyage four :** catalyse • **Table :** 1 foyer Halo-Light (1800 W) et 3 foyers Hi-Light (2 300 W et 2 x 1 200 W). • **Dimensions :** L 60 x P 60 cm • **Prix :** 900 €

3 • DE DIETRICH DC1399XE1

Caractéristiques : cuisinière de 60 cm, en inox. Existe aussi en blanc et en noir mat. Four à porte froide. Classe A. • **Four :** électrique multifonction (9 modes de cuisson), de 51 l. • **Programmateur :** électronique avec 48 mets préprogrammés. • **Nettoyage four :** pyrolyse automatique • **Table :** 4 foyers à induction indépendants (2 x 3 100 W + 2 x 2 000 W) • **Dimensions :** l 60 x P 61,8 cm • **Prix :** 2 175 €

4 • DEVILLE Gourmandise gamme

Caractéristiques : cuisinière de 65 cm, en acier émaillé de couleur (6 coloris au choix). Four à porte froide. Dessus en fonte émaillée avec barre contournante en laiton. Classe A. • **Four :** électrique multifonctions (7 modes de cuisson), de 51 l • **Programmateur :** électronique • **Nettoyage four :** pyrolyse • **Table :** 2 brûleurs gaz (1500 et 3 100 W) et 2 feux induction (2 800 W chacun). • **Autres possibilités :** 4 feux induction, 4 brûleurs gaz. • **Dimensions :** L 65,6 x P 59,3 cm • **Prix :** 3 548 €

5 • ARISTON Newtime C 65 F8

Caractéristiques : cuisinière de 60 cm en inox. Four à porte tempérée (quadruple vitrage). Couvercle en verre et tiroir de rangement. Grilles émaillées. Classe A. • **Four :** électrique multifonctions, de 56 l • **Programmateur :** électronique • **Nettoyage four :** pyrolyse • **Table :** 4 brûleurs gaz dont 1 triple couronne (3 000 W + 2 000 W + 1900 W + 1 000 W) • **Dimensions :** L 60 x P 60 cm • **Prix :** 700 €

NOTRE SÉLECTION


6


7


8


9


10

6 • SMEG
Opéra CS72NL-5
Caractéristiques : cuisinière de 70 cm, en inox. Grilles affleurantes en fonte. Grand four, classe A. Petit four, Classe B. • **Four :** deux fours électriques. Grand four multifonctions (5 modes de cuisson), de 56 l. Petit four conventionnel de 29 l. • **Programmateur :** électronique • **Nettoyage four :** grand four à catalyse. Petit four en émail lisse. • **Table :** 4 brûleurs (1 700 W + 3 600 W + 2 900 W + 1 000 W). • **Dimensions :** L 70 x P 60 cm • **Prix :** 3 169 €

7 • GORENJE
EC 779 E
Caractéristiques : cuisinière de 50 cm, en inox. Four à porte froide. Dessus en vitrocéramique. Classe A. • **Four :** électrique multifonction (8 modes de cuisson), de 56 l • **Programmateur :** électronique • **Nettoyage four :** parois émail Eco-Clean • **Table :** 4 foyers Hi-Light (2 x 1 200 W + 1 700W + 2 000 W) • **Dimensions :** L 50 x P 60 cm
Prix : 1 000 €

8 • LOFRA
Maxima
Caractéristiques : cuisinière de 90 cm, en inox. Four à porte froide (triple vitrage). Grilles en fonte. Avec couvercle amovible. Classe A. • **Four :** deux fours. Un four électrique multifonction, de 60 l et un four à convection naturelle, de 30 l. • **Programmateur :** électronique • **Nettoyage four :** catalyse en option • **Table :** 4 brûleurs gaz (1000 W, 1750 W et 2 x 3000 W) et une plaque vitrocéramique à 2 foyers à commandes sensitives (2 x 800 W). • **Dimensions :** L 90 x P 60 cm • Prix : 2 100 €

9 • ROSIÈRES
Triple
Caractéristiques : cuisinière de 60 cm en inox offrant en plus, en partie basse, un lave-vaisselle 6 couverts. Dessus vitrocéramique. Classe A. • **Four :** électrique multifonctions (4 modes de cuisson), de 40 l • **Programmateur :** minuteur 120 mn • **Nettoyage four :** émail super lisse • **Table :** 1 foyer Halolight de 2400 W et 3 foyers High-light (1700 et 2 x 1200 W). • **Autre possibilité :** 4 brûleurs gaz • **Dimensions :** L 60 x P 60 cm • **Prix :** 1 500 €

10 • FALCON
Toledo 90
Caractéristiques : cuisinière de 90 cm, en inox. Existe aussi en Champagne, Argent, Canon de fusil et noir brillant. Deux fours multifonctions et un four barbecue. Grand four classe A• **Four :** trois fours électriques. 2 fours à chaleur tournante (67 et 53 l) et 1 petit four barbecue. • **Programmateur :** électronique • **Nettoyage four :** émail • **Table :** 5 brûleurs gaz (3 500 W + 3 000 W + 2 x 1 700 W + 1 000 W • **Dimensions :** L 90 x P 66 cm • **Prix :** 2 399 €





M O N O P O L E

G A S T R O N O M I E

G O U R M E T

G O U R M A N D I S E



3 cuisinières pour initiés en quête d'authenticité et d'efficacité.

D'emblée, le contraste chaleureux créé par des couleurs joyeuses et une apparence rétro fait de votre cuisinière un objet dont l'agrément prévaut à tout autre argument. Un four pyrolyse programmable, des tables de cuisson à la carte (4 gaz, 4 inductions ou mixte), une option au choix (planche à découper, gril ou friteuse), une cuisinière au feu de bois en complément, votre cuisinière allie charme et généreuse utilité.









Le micro-ondes. Un appareil pour réchauffer le lait du matin et décongeler les steaks ? Certes. Mais beaucoup plus. Surtout s'il est équipé d'un gril et d'une fonction chaleur tournante. Gratins dorés et cuisson vapeur n'ont plus de secrets pour lui. De plus, encastré dans un meuble, il libère le plan de travail.

LES MICRO-ONDES : MULTIFONCTION ET DESIGN



Encastré au-dessus du grand four et de même esthétique que lui, ce micro-ondes offre 8 modes de cuisson dont une position pâtisserie. 1 240 €. QuantumSpeed. Bosch.

Françoise SAUVAN

Au moment de l'achat d'une cuisine équipée, se pose l'inévitable question : quel micro-ondes va-t-on acheter ? où va-t-on le mettre ? va-t-on conserver l'ancien ?
Chaque interrogation appelle une réponse précise.

QUEL MICRO-ONDES ACHETER ?

Le micro-ondes est un produit totalement banalisé qui est présent dans 80 % des cuisines françaises. Mais à quoi sert un micro-ondes ?
Dans l'immense majorité des cas à réchauffer lait, eau, café et à décongeler viande, soupes, légumes surgelés. Cuisiner au micro-ondes. Peu de personnes en ont envie. De l'avis des sociologues, cet appareil ne serait pas un produit "affectif" comme un four. On s'impliquerait peu dans son utilisation et donc dans son achat. Et pourtant... au micro-ondes, vous pouvez faire des gratins dorés, cuire à la vapeur, faire cuire des œufs, faire frire des herbes pour l'apéritif ou décorer les plats...
Il est possible de trouver plusieurs réponses à cette désaffection. D'une part, le micro-ondes est un appareil qui nous vient des Etats-Unis. Les premières générations n'étaient pas faites pour la cuisine française et avaient des tableaux de bord électroniques et trop complexes.
D'autre part, le micro-ondes a été l'objet d'une terrible guerre des prix, si bien que l'on trouve aujourd'hui des micro-ondes à moins de 40 euros. Ils relèvent du produit jetable comme le mouchoir en papier car, à ce prix, pourquoi donc perdre son temps à le nettoyer ! Nous ne savons donc plus quel est le "vrai" prix d'un tel appareil. Quelle est la différence entre un micro-ondes à 50 euros et un à 500 euros et plus ?
La différence est une question d'esthétique, de dimensions, mais, surtout, de possibilités et de résultats culinaires comme dans un grand four.

OÙ LE METTRE ?

Le micro-ondes à 50 euros se pose sur un coin de plan de travail… en attendant d'en changer. Mais si vous achetez un appareil à 500 euros, vous allez cuisiner avec tous les jours et il va falloir lui trouver une place pour plusieurs années.La grande tendance est à proposer des appareils encastrables qui se mettent dans une armoire-colonne avec le grand four ou qui s'encastrent sous plan dans les petites cuisines. Mais, en tout état de cause, qui libèrent le plan de travail et sont esthétiques.

Si vous voulez conserver votre ancien micro-ondes, il existe des systèmes de porte relevable pour le cacher. Tout dépend de l'âge du micro-ondes car une porte en inox de même esthétique que le grand four, c'est presque aussi cher qu'un beau micro-ondes flambant neuf.

QU'EST-CE QU'UN MICRO-ONDES ?

Des ondes d'une certaine longueur d'ondes (2 450 MHz) sont produites par un magnétron, puis diffusées dans la cavité par une ou plusieurs sorties d'ondes. En théorie, plus il y aurait de sorties d'ondes, meilleure serait leur répartition et plus homogène la cuisson. Mais ce n'est pas si simple. C'est souvent un argument marketing. Tout est question de réflexion des ondes sur les parois, de nature des parois et donc de bonne étude de la géométrie de la cavité et du plateau tournant. Faites confiance à une grande marque qui aura fait des études à ce sujet.

Les ondes mettent en mouvement les molécules d'eau présentes dans les aliments ; ainsi, elles s'échauffent, ce qui autorise la cuisson. Celle-ci s'opère de l'intérieur vers l'extérieur des aliments. Donc faites attention en réchauffant le biberon de bébé, le milieu est toujours plus chaud que l'extérieur.

L'échauffement des molécules n'a jamais été nuisible à la santé. Les micro-ondes ne doivent pas traverser la paroi du "four" pour votre sécurité (des normes existent et sont respectées par les grandes marques) mais elles ne rendent pas les aliments radioactifs comme certains adeptes de médecines douces, ont tendance à le faire croire !

LES DIFFÉRENTES FONCTIONS

- **La fonction micro-ondes** : les micro-ondes sont diffusées dans l'enceinte par une ou plusieurs sorties d'ondes. Elle permet de réchauffer et de décongeler les aliments. Mais aussi de cuire les poissons, certains légumes et de faire quelques gâteaux.
- **La fonction gril** : un gril traditionnel ou à quartz (plus rapide) vient s'ajouter à la fonction micro-ondes pour dorer les aliments par dessus. Si l'appareil est doté d'un plat croustilleur, les aliments peuvent également être dorés par dessous.
- **La fonction chaleur tournante** : un ventilateur situé dans le fond de la cavité brasse les calories produites par une (ou plusieurs) résistance, comme dans un grand four, ce qui permet de faire toutes les cuissons dites traditionnelles, mais à plus grande vitesse car on y ajoute un soupçon de micro-ondes.

LE TABLEAU DE BORD

Il peut être :

- **mécanique** : sur les modèles premier prix. Deux boutons permettent de sélectionner puissance et temps.
- **électronique avec des boutons rotatifs** : c'est la précision de l'électronique et la facilité d'utilisation des boutons.
- **électronique à touches sensitives** : c'est le tout électronique avec la rapidité de sélection des touches que l'on effleure. Mais aussi avec des écrans LCD à menu déroulant, des programmes préenregistrés…

Le choix dépend des préférences de chacun. Les modèles encastrables sont d'un certain niveau de prix et, donc, tous électroniques.



Aux micro-ondes, cet appareil ajoute la multifonction d'un gril et de la chaleur tournante et propose jusqu'à 51 programmes automatiques de cuisson. B7742N0 de Neff. 1 180 €

J'entretiens mon micro-ondes

- *Extérieurement, l'inox se nettoie avec une éponge et un détergent doux. Pour parfaire ce nettoyage, passez un produit spécial inox une fois par semaine.*
- *L'intérieur se nettoie aussi avec un détergent doux et une éponge pour ne pas rayer l'inox ou la peinture époxy. Un revêtement en émail résistant peut, plus facilement, être gratté.*
- *Pour décoller les salissures, faites chauffer de l'eau. Elle s'évaporera puis se condensera sur les parois et facilitera le nettoyage.*



L'ÉLECTRONIQUE, POUR QUOI FAIRE ?

- une gestion précise de la puissance et de la température,
- une gestion rigoureuse des différentes fonctions en simultané,
- des programmes de décongélation et de cuisson préenregistrés, définis selon le type d'aliment et/ou son poids ou tout automatiques grâce à des capteurs d'humidité.

L'électronique est indispensable si l'on souhaite cuisiner un peu ou faire des décongélations en douceur, sans début de cuisson des aliments.

QUELLE CAVITÉ ?

La cavité d'un micro-ondes encastrable a une capacité comprise entre 20 et 40 litres, ce qui permet de cuisiner pour deux à quatre personnes.

Son revêtement est, le plus souvent, en inox, parfois en peinture époxy ou en émail. L'inox réfléchit mieux les micro-ondes, ce qui accélère un peu les cuissons. L'émail et la peinture époxy se nettoient un peu plus facilement que l'inox. En fait, le revêtement intérieur est souvent un choix de marque. Si vous avez opté pour une marque, vous avez rarement le choix du revêtement intérieur.

QU'EST-CE QUE LA TECHNOLOGIE INVERTER ?

Elle autorise un gain de temps de 30 % et fait gagner de la place dans la cavité puisque les composants sont moins encombrants.

Ma recette préférée au micro-ondes tout simple

Le gâteau au chocolat

10 mn de préparation, 5 mn de cuisson

Mettez 125 g de chocolat noir et 125 g de beurre à fondre 1min30 au micro-ondes. Mélangez bien pour obtenir une pâte onctueuse. Versez dans le bol d'un robot. Ajoutez 125 g de sucre, 75 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 3 œufs entiers. Mettez le robot en marche 1 min. Beurrez un moule en verre (ou en terre) qui va au micro-ondes, versez-y la préparation. 5 mn de cuisson avec une puissance de 800 W de micro-ondes. Laissez reposer 15 min. Faites refroidir. Ou dégustez encore tiède, avec une crème anglaise bien froide (on peut l'acheter toute faite). Idéal pour le dessert du soir.

Bien sûr, un gâteau au chocolat cuit dans un four classique n'a pas tout à fait le même goût, mais c'est plus long.



Encastré en hauteur, sous des meubles hauts et de même profondeur qu'eux, ce micro-ondes a une capacité de 22 l et une programmation électronique. AMW 464 de Whirlpool. 380 €

QUEL TYPE D'ENCASTREMENT ?

La plupart des micro-ondes mesurent un peu moins de 60 cm de large et de 45 cm de haut, ce qui oblige à mettre un cadre (ou kit) d'encastrement tout autour pour les maintenir en place dans un meuble-colonne de four.

S'ils font 59 cm de large, ils n'ont pas besoin de cadre supplémentaire.

NOTRE CONSEIL

Si vous achetez un micro-ondes combiné encastrable, vous êtes à peu près assuré de ne pas vous tromper. La grande majorité d'entre eux sont des appareils de marque connue, qui ont fait l'objet de recherches et de développements technologiques et qui vous donneront entière satisfaction.

Les appareils sans marque sont à éviter.



LES MICRO-ONDES



1



2



3



4



5

1• GAGGENAU EM 220

Caractéristiques : micro-ondes/gril, électronique, encastrable dans une niche de 60 cm. Programmateur à affichage digital. Livré avec cadre d'encastrement et plat Pizza. Quatre sorties d'ondes associées à un répartiteur diamant. • **Électronique autorisant** : départ différé, mémorisation de 3 programmes de cuisson, 6 allures de cuisson, 3 allures de gril • **Micro-ondes** : 1 000 W • **Gril** : 1 200 W, à quartz • **Chaleur tournante** : non • **Enceinte** : inox • **Nettoyage** : manuel • **Capacité** : 26 l • **Finition** : inox, blanc, noir • **Dimensions** : L 59,2 x H 39 x P 41 cm (avec cadre) • **Prix** : 680 €

4 • LG MC8483NLR

Caractéristiques : micro-ondes combiné, électronique, encastrable dans une niche de 60 cm. Avec fonction vapeur. Livré avec cadre d'encastrement et plat vapeur. Cavité arrondie. Verrouillage enfant. • **Électronique autorisant** : 8 programmes automatiques de cuisson, 4 programmes automatiques de décongélation, fonction vapeur, fonction croustilleur, Magic dial avec recettes. • **Micro-ondes** : 1000 W • **Gril** : 1 250 W, à quartz • **Chaleur tournante** : jusqu'à 250°C • **Enceinte** : epoxy • **Nettoyage** : manuel • **Capacité** : 34 l • **Finition** : inox • **Dimensions** : L 55,6 x H 32,2 x P 44,2 cm (sans cadre) • **Prix** : 500 €

2 • KUPPERSBUSCH EMW 7606.0

Caractéristiques : micro-ondes/gril, électronique, encastrable dans une niche de 60 cm. Coordonné à une ligne d'appareils encastrables. Programmateur à affichage digital. Livré avec cadre d'encastrement. Possibilité de choisir la poignée. • **Électronique autorisant** : des programmes de décongélation. • **Micro-ondes** : jusqu'à 750W • **Gril** : 900 W • **Chaleur tournante** : non • **Enceinte** : inox • **Nettoyage** : manuel • **Capacité** : 22 l • **Dimensions** : L 59,5 x H 38,2 x P 32 cm (avec cadre) • **Finition** : inox • **Prix** : 930 €

3 • DE DIETRICH DME499XE1

Caractéristiques : micro-ondes combiné, électronique, encastrable dans une niche de 60 cm, sans cadre. Fait partie de la Collection 38 avec micro-ondes solo, four multi-fonctions compact et four vapeur. Programmateur électronique, touches Soft Touch.• **Électronique autorisant** : décongélations automatiques et 8 positions de cuisson • **Micro-ondes** : 1 000 W • **Gril** : 1 500 W • **Chaleur tournante** : jusqu'à 250°C • **Enceinte** : inox • **Nettoyage** : manuel • **Capacité** : 32 l • **Finition** : inox • **Dimensions** : L 56 x H 38 x P 55 cm • **Prix** : 1 165 €

5 • SAMSUNG FC139STT

Caractéristiques : micro-ondes combiné, électronique, encastrable sans cadre dans une niche de 60 cm. Programmateur à affichage digital et bouton rotatif Easy Logic. Système exclusif de diffusion TDS. Verrouillage enfant. • **Électronique assurant** : 5 programmes de décongélation automatique, 9 recettes préprogrammées, 5 modes de cuisson. • **Micro-ondes** : 900 W • **Gril** : 1 300 W, à quartz • **Chaleur tournante** : jusqu'à 250°C • **Enceinte** : céramique émail • **Nettoyage** : manuel • **Capacité** : 37 l • **Finition** : inox • **Dimensions** : L 59,3 x H 46,1 x P 55,4 cm • **Prix** : 699 €

NOTRE SÉLECTION


7


6


8


9


10

6 • NEFF
H 5972 N0

Caractéristiques : micro-ondes combiné, électronique, encastrable dans une niche de 60 cm. Design Epur coordonné à toute une ligne d'encastrables. Programmateur à affichage digital. Avec technologie Inverter et système d'antenne tournante. • **Électronique autorisant :** mémorisation de 6 programmes de cuisson, 12 programmes de décongélation, 29 programmes combinés, automatiques, en fonction du poids des aliments. • **Micro-ondes :** 1 000 W • **Gril :** 2 000 W • **Chaleur tournante :** jusqu'à 250°C • **Modes de cuisson :** 7 • **Enceinte :** émaillée • **Nettoyage :** paroi arrière à catalyse • **Capacité :** 34 l • **Finition :** inox, blanc, noir • **Dimensions :** L 59,5 x H 45,4 x P 56,3 cm • **Prix :** 1 179 €

9 • WHIRLPOOL
AMW 546

Caractéristiques : micro-ondes combiné, électronique, encastrable sans cadre dans une niche de 60 cm. Programmateur à affichage digital. Diffusion d'ondes 3D system. Préchauffage rapide. Livré avec cuit-vapeur. Ventilation frontale. • **Électronique autorisant :** programmation 6th sense. Fonction Minut'Vapeur. System Crisp. • **Micro-ondes :** 900 W • **Gril :** 1 600 W • **Chaleur tournante :** jusqu'à 250°C • **Enceinte :** inox • **Nettoyage :** manuel • **Capacité :** 40 l • **Finition :** inox, blanc, noir • **Dimensions :** L 59,5 x H 45,5 x P 54 cm • **Prix :** 1 000 €

7 • MIELE
Combifour H4060

Caractéristiques : micro-ondes combiné, électronique, encastrable sans cadre dans une niche de 60 cm. Programmateur Navitronic très simple d'utilisation et 2 boutons escamotables.Livré avec thermosonde. • **Électronique autorisant :** préconisation des températures et puissances de micro-ondes. Programmes automatiques et individuels. 11 modes de cuisson. Affichage de la température en cours. Sécurité enfants. • **Micro-ondes :** 1 000 W • **Gril :** 2 000 W • **Chaleur tournante :** jusqu'à 250°C • **Enceinte :** inox • **Nettoyage :** manuel • **Capacité :** 37 l • **Finition :** inox, blanc • **Dimensions :** L 56,8 x H 45,2 x P 55,5 cm • **Prix :** 2 350 €

8 • SCHOLTES
MWA 23

Caractéristiques : micro-ondes combiné, électronique, encastrable dans une niche de 60 cm. Programmateur à affichage digital. Livré avec cadre d'encastrement. Sécurité enfant. • **Électronique autorisant :** 6 fonctions automatiques. Réchauffages et décongélations automatiques. • **Micro-ondes :** 1 000 W • **Gril :** 1 500 W • **Chaleur tournante :** jusqu'à 250°C • **Enceinte :** émail • **Nettoyage :** manuel • **Capacité :** 30 l • **Finition :** inox • **Dimensions :** L 59,5 x H 45,8 x P 50,4 cm (avec cadre) • **Prix :** 894 €

10 • SHARP
R-96ST

Caractéristiques : micro-ondes combiné, électronique, encastrable dans une niche de 60 cm. Programmateur à affichage digital. Livré avec cadre d'encastrement. Touche Sensor Cook de cuisson tout automatique avec des capteurs d'humidité. • **Electronique autorisant :** 3 programmes automatiques de cuisson Express cook, 6 programmes automatiques de cuisson Sensor cook, 7 programmes de décongélation, 8 sélections directes de menus classiques. • **Micro-ondes :** 900 W • **Gril :** 1 300 W, à quartz • **Chaleur tournante :** jusqu'à 250°C • **Enceinte :** inox • **Nettoyage :** manuel • Capacité : 40 l • **Finition :** aluminium • **Dimensions :** L 59,6 x H 48,1 x P 55 cm (avec cadre) • **Prix :** 500 €

réponses cuisine magazine

Sommaire





mise au point

Composable selon vos besoins

Lacanche, spécialiste des pianos gastronomiques, lance une ligne de cuisson entièrement réalisée en acier inoxydable d'un seul tenant. Elle comporte 3 gammes de tables de cuisson, de fourneaux et de centres de cuisson. Dénommée Westhal, elle allie la très grande sobriété des lignes contemporaines avec des performances capables de séduire les professionnels. Les largeurs vont de 70 à 150 cm et les prix sont à la hauteur des performances : table de cuisson à partir de 1 450 €, fourneaux à partir de 2 700 €

Un best-seller chez vous !



Falcon se fait actuellement un nom dans le domaine des pianos de cuisson et... surprise, lance une cave à vin ! Mais pas n'importe laquelle puisque celle-ci est la plus vendue dans le domaine des modèles de luxe sur le marché nord-américain. Elle propose une température constante entre 10 et 14°C, un taux d'humidité contrôlé, un système anti-vibrations pour préserver le vin et dispose d'une aération permanente pour éviter les moisissures. Contenance de 50 bouteilles, disponible en inox, noir mat et crème au même prix de 1 400 €

Le froid en couleurs



Très rétro, Old Timer de Gorenje se pare de couleurs vives pour mettre la cuisine en fête : rouge cherry, bleu cobalt, silver, gris perle ou bien, blanc crème ; il y en a pour tous les goûts. La gamme comporte 4 modèles avec une ou deux portes (avec congélateur), tous classés A. Les volumes utiles varient de 258 à 310 litres et l'intérieur dispose d'un revêtement anti-microbes. Les clayettes intérieures sont en verre de sécurité très résistant et facile à nettoyer, une clayette spéciale porte-bouteilles inclinable, parfaite pour celles qui sont déjà entamées.
À partir de 700 €

Une hotte œuvre d'art ?

Elica, leader mondial des hottes de cuisine, lance sur le marché français une ligne très design, dénommée Collection. Le modèle OM, dû à Lorenzo Lispi, designer "maison" en sera la vedette. Cette hotte ne ressemble à aucune autre au point de s'assimiler à une enceinte acoustique ! Elle est réalisée à partir d'une plaque de verre sérigraphié et peut recevoir nombre de couleurs, voire de dessins interchangeables, pourquoi pas Marilyn par Andy Warhol ? La position inclinée évite les coups de tête malheureux sur les angles et la surface plane se nettoie aisément. Les commandes sont entièrement électroniques et le prix se justifie de par les technologies employées : 1 500 €



Cuisiner en grand dans un petit espace

Franke, en partenariat avec **WMF**, lance un concept d'aménagement de "poste de travail" tout à fait innovant : **active kitchen.** L'évier devient réellement multifonction et le mur se transforme en second plan de travail. Une glissière permet de suspendre tous les accessoires nécessaires : dérouleur, égouttoir, râpes, etc. Base de ce concept, un évier en inox à deux bacs : l'un traditionnel, l'autre en demi-sphère qui peut recevoir tous les bols, égouttoirs et même une essoreuse à salade. 870 € pour l'évier (avec bol égouttoir, planche de travail PVC, panier à déchets et grille à verres. 99 € la glissière double de 1 mètre. Les autres accessoires sont en vente chez WMF.

Verre traité dans la masse

Plutôt que sérigraphier le verre pour symboliser les zones de cuisson sur une table de cuisson, **Miele** a préféré le procédé "Light Print" qui détermine deux aspects, mat et satiné, directement dans la matière. Ainsi, la surface ne craint pas les rayures, pas plus que les traces de doigts. Chaque zone de cuisson est dotée d'un détecteur de récipient et du démarrage automatique de cuisson. 4 foyers de 1 400 à 2 200 W, toutefois un booster qui agit 10 minutes porte la puissance à 3 000 W. 999 €





40 recettes programmées

Nec plus ultra en matière de design, la ligne **Signature** de **Rosières** renouvelle l'offre du fabricant tout en conservant ses valeurs fondamentales en matière de technologie. Ce four multifonction à pyrolyse propose 40 recettes pré-programmées en fonction du nombre de parts ou du poids dans le cas de la viande. Un fonctionnement manuel est toujours possible avec au choix, convection naturelle, chaleur tournante, sole brassée, tournebroche temporisé, etc. Toutes les sécurités sont de mise en particulier la porte froide. Son volume est de 54 litres et son classement énergétique A. Trois couleurs : perle noire, rose blanche 1 100 € et inox 1 200 €.

Coffre no-frost, plus de dégivrage !

Arthur Martin Electrolux lance un congélateur coffre qui s'approprie la technologie du no-frost grâce à un système de ventilation innovant. Cette absence totale de givre évite le dégivrage préjudiciable aux qualités des aliments congelés et permet une congélation plus rapide, les produits conservent ainsi toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives. Les 2 bacs à glaçons sont intégrés au couvercle. Son pouvoir de congélation est de 17 kg/24 h avec une autonomie de conservation de 52 h. De plus, il dispose d'un voyant et d'une alarme sonore de température. 699,99 €



mise au point

Le coq en beauté

Avec son bouton en inox brossé en forme de coq, la cocotte "coq au vin" de Staub permet de cuisiner et de présenter à table nombre de préparations culinaires à base de volaille mais pas seulement. Suffisamment grande (31 cm), elle permet de régaler toute la famille et d'inviter ses amis. Réalisée en fonte émaillée d'un rouge profond, elle peut aller au four sans problème et accepte les plaques à induction, grâce à son fond vitrocéramique. 179 €



Poêle de service 3 fonctions

Profi a été développée par Fissler pour assurer presque toutes les fonctions de cuisson. Préparer sur les feux une ratatouille ou saisir une viande, même sur l'induction, mais aussi au four jusqu'à 220°C et enfin, elle arrive sur la table, plus belle que jamais. Elle dispose d'un revêtement anti-adhésif exclusif Protectal à deux couches dont une en céramique qui évite les rayures. Disponible en 24, 28 et 32 cm : 98, 111 et 139 € et pour le couvercle respectivement 23, 28 et 34 €. Garantie de 3 ans.

Pour réussir sa pâtisserie

Chacun sait que la pâtisserie est une savante alchimie qui demande des quantités très précises pour que la réussite soit au rendez-vous. Compacte, toujours sous la main car facilement rangée dans un tiroir, Ovalis de Tefal est déclinée en coloris très mode : kiwi, mandarine, blanc-beurre et framboise, au choix. Elle se tare automatiquement et dispose d'un arrêt manuel ou automatique. Sa précision est largement suffisante : 1 g jusqu'à 1 kg et 5 g de 1 à 3 kg (sa capacité maximale). 34,99 €

Le rouge et le noir

La cocotte Sensations se pare cette année de deux couleurs passion (le noir et le burgundy) pour fêter dignement les 80 ans de la cocotte Le Creuset. En effet, dès 1928, les techniques d'émaillage développées par ce fabricant permettent de proposer une couleur d'émail "enflammée", très inhabituelle à cette époque. La nouvelle collection Sensation comprend 3 modèles ronds (15, 22 et 26 cm), une version ovale de 27 cm et une "multi-fonctions" de 24 cm de 74,60 à 177 €

Composer "son" robinet

Avec Systema de KWC (le spécialiste de la robinetterie d'évier), vous composez vous-même votre propre "outil" capable de répondre à vos attentes quotidiennes. Finies les contraintes imposées par des produits monolythiques. Ainsi, le socle peut être rehaussé de 100 ou 300 mm, une sélection de mitigeurs est possible, simple, à douchette, à bec orientable, etc., une série d'accessoires (distributeur de savon liquide). Enfin, un vaste assortiment de becs et douchettes augmente encore la personnalisation si besoin est. Le prix est lui aussi évolutif : 935 € pour notre composition d'un mitigeur à levier avec douchette vaisselle.



Bols en accordéon

Mais comment ranger tous ces bols qui nous sont indispensables au quotidien ? Ils prennent toujours autant d'espace dans les placards, et pourtant ils sont pleins de... vide ! Tupperware® révolutionne le rangement en lançant Mini-MaxTM, des "accordéons" qui s'adaptent aux quantités à conserver tout en restant suffisamment rigides pour ne pas altérer les denrées. Pliés, ils ne mesurent que 2 cm de haut, tout comme un simple couvercle ou une assiette. Ils passent au lave-vaisselle même pliés. Au choix, bleu pacifique 950 ml (12,90 €) ou orange tonique 700 ml (9,90 €).

Tamisez farines, sucres et cacao



Saupoudrer très finement et très régulièrement un gâteau que l'on a préparé avec amour n'est pas si facile. Pourtant, il suffit de disposer du bon outil comme le tamis à farine en inox de Mathon. Un piston sur l'anse permet de répartir uniformément n'importe quelle poudre. Ce fondamental des ustensiles de cuisine permet d'éliminer les grumeaux de farine pour des préparations les plus homogènes et les plus fines possible. Il peut tout autant servir, comme nous l'avons évoqué, pour la décoration de gâteaux avec du sucre ou du cacao. Deux repères sur l'extérieur du corps indiquent les quantités 125 et 250 gr. 12 €

Poubelles anti-bactériennes

4 ou 12 litres ? Vous avez le choix pour cette nouveauté de Leifheit, Beauty. Son design a été particulièrement soigné et le choix des coloris s'avère très tendance : blanc/argent, argent/noir et blanc/bleu. Elles sont montées sur un large socle en caoutchouc et proposent un astucieux système d'accrochage du sac poubelle. Enfin, et ce n'est pas un simple détail, le seau est réalisé dans une matière plastique anti-bactérienne. 12,50 € pour la 4 litres et 25,50 € pour la 12 litres.



Saveurs provençales

La gastronomie méditerranéenne fait appel à des préparations élaborées dans des mortiers. Toujours à portée de main sur le plan de travail, il est important qu'un mortier soit efficace et ergonomique pour ne pas fatiguer la main lors d'une préparation qui peut s'avérer longue. Les très beaux modèles diffusés par La Cornue répondent naturellement à ces critères. De plus, ils sont réalisés dans les matériaux les plus nobles : palissandre et marbre blanc. Trois modèles au programme : 10,5 cm : 95 € ; 17 cm : 142 € et 22 cm : 217 €

Râpe ergonomique

C'est au terme d'une grande enquête sur l'ergonomie de la main que l'agence Kerr & Company Inc. (Toronto) a dessiné pour Cuisipro cette râpe rotative. Ainsi, forme et texture de la poignée, dimensions de l'ouverture ont été déterminées pour répondre aux contraintes ergonomiques d'une majorité d'utilisateurs. De plus, dotée de véritables lames de rasoir (brevet Accutec) cette râpe tranche réellemen les aliments sans les écorcher, des plus délicats aux plus résistants comme un vieux Gorgonzola. 26,90 €

NOS RECETTES À LA VAPEUR

Recettes à cuisiner dans le four vapeur Miele (DG 2351) d'une capacité de 21 l avec gestion et contrôle électronique des modes de cuisson. Réservoir d'eau de 1,2 l. Sécurité enfants. 1 700 €.
Proposent aussi des fours vapeur, les marques Bosch, De Dietrich, Gaggenau, Neff, Sauter, Siemens.

LA CUISINE VAPEUR, UNE CUISINE DIÉTÉTIQUE, "VRAIE", QUI CONSERVE AUX ALIMENTS LEUR TEXTURE, LEUR SAVEUR, LEURS VITAMINES.
UNE CUISINE RECOMMANDÉE PAR LES NUTRITIONNISTES.
FADE, LA CUISINE VAPEUR ? PAS DU TOUT, METTEZ-VOUS AUX FOURNEAUX AVEC LES RECETTES DES JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE.



L'Association des Jeunes Restaurateurs d'Europe a été créée le 20 mars 1974, par Nicole Seitz, alors directrice des Relations Extérieures de Grand Marnier®, avec le soutien de Monsieur Marnier – Lapostolle. Cette Association est fondée sur l'amitié et l'entraide entre les Jeunes Professionnels, le respect et le maintien de la tradition culinaire française.

La dimension européenne fut donnée au début des années 90 et représente aujourd'hui 370 membres répartis dans 9 pays, dont 100 Restaurateurs en France, représenté par Jean-Jacques Daumy, président des JRE France.

L'Association s'investit énormément sur les rencontres professionnelles et reçoit un grand nombre de lettres de noblesse.

À SAVOIR :
Après "et TOQUES" *qui a connu un vrai succès, un deuxième livre de recettes est en cours d'élaboration par ces jeunes chefs talentueux. Ils vont encore une fois nous faire partager leurs secrets culinaires tout comme dans les pages suivantes de* Réponses Cuisine. *Rendez-vous dans le prochain numéro pour un autre rendez-vous où la cuisson Grill/Plancha sera à l'honneur.*



Pascal Bouland - L'esplanade

Rouleaux de filet de sandre aux cèpes du Périgord

Pour 4 personnes
Temps de cuisson 5min

1 filet entier de Sandre,
non tronçonné,
du vin blanc,
un fond de veau,
1 échalote,
des cèpes frais, surgelés
ou en conserve,
des cèpes déshydratés.

Faire la sauce : ciseler l'échalote et la faire suer dans une sauteuse. Mouiller avec le vin blanc, ajouter les cèpes déshydratés, réduire. Ajouter le fond de veau (se trouve dans le commerce en poudre à délayer avec de l'eau). Laisser réduire à nouveau, assaisonner selon votre goût. La sauce est prête lorsqu'elle est nappante.
Passer au chinois et réserver.

Préparer le sandre : tailler dans le filet des escalopes de 2 mm d'épaisseur et de 140 à 150 g environ par personne. Étaler les escalopes en les superposant sur un papier film. Les rouler, saler (si vous souhaitez les préparer à l'avance, saler après cuisson). Envelopper dans un film et bien serrer.

Cuire le sandre et la garniture : placer au four vapeur 5 min. Lorsqu'il est cuit, le défaire du film. Poêler les cèpes frais de préférence à la graisse de canard. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter une échalote ciselée et un peu de persil haché. Dresser selon votre goût.





Michel Dussau - Le Pont Napoléon

Poule au pot en verrine

Pour 4 personnes
Temps de cuisson 5h30

1 poule noire de Caussade
de 1,4 kg,
2 clous de girofle, 1 oignon,
1 bouquet garni, 1 caratte,
1 navet, 2 paireaux,
1 branche de céleri,
1 aignan préalablement brûlé.

Pour la farce :
1/2 oignon,
1 petite gausse d'ail,
50 g de jamban de ferme,
taus les abats de la valaille,
1/2 cuisse de canard canfite,
75 g de chair à saucisse,
1 œuf, 1 cuillère à saupe de
persil cancassé,
80 g de chapelure.

Facultatif :
75 g de faie gras cru,
20 g de truffes naires
hachées. Prévair 1 bacal à
canserves de 1,5 litre,
2 bandes de papier film.

Désosser la poule, la séparer en deux par le milieu. Aplatir la chair pour avoir une cuisson uniforme. Hacher très finement jambon, canard confit, abats. Tailler le foie en gros dés et les poêler. Ciseler oignons, échalote, ail. Mélanger tous ces ingrédients avec la chair à saucisse, l'œuf, la truffe hachée et le persil. Assaisonner. Récupérer la carcasse de la poule.
La cuire dans 1 l d'eau avec la garniture aromatique et 1 oignon pelé, coupé en 2 puis mis à brûler sur une plaque (ce qui colorera le bouillon). Faire bouillir une bonne heure à feu lent. Étaler 2 bandes de papier film : saler et poivrer sur une face. Déposer une moitié de la poule sur chaque feuille et la farce au centre. Rouler le tout dans le film, bien serré, comme un boudin.
Fermer les extrémités avec une ficelle.
Éplucher tous les légumes de la garniture.
Déposer les 2 rouleaux dans la verrine ainsi que les légumes taillés en sifflets. Mouiller jusqu'aux 3/4 de la hauteur avec le bouillon.
Régler le four vapeur sur 85°C. Déposer la verrine dans le four et baisser le thermostat à 75°C. Cuire pendant 5h30 environ. Servir dans la verrine. Oter le papier film, servir les légumes dans l'assiette. Couper chaque rouleau en 2. Mettre le bouillon dans un bol et le déguster en même temps que la poule. Il est possible de servir une sauce tomate classique en accompagnement. Rajouter quelques grains de sel et du poivre concassé sur la volaille.



Eric Jung - Le Jardin d'Epicure



Coussinet d'œufs aux truffes à la vapeur

Pour 4 personnes
Temps de cuisson 5 min

1 œuf par personne,
120 g de roquette,
80 g de truffes,
sel, poivre, fleur de sel,
croûtons frits.

Chemiser un ramequin de film alimentaire, déposer au fond quelques lamelles de truffes et casser délicatement un œuf par-dessus, saler, poivrer.

Refermer le film alimentaire à la manière d'une bourse, bien fermer avec une ficelle et cuire à la vapeur pendant 5 min.

Pendant la cuisson faire une vinaigrette avec du vinaigre balsamique et de l'huile d'olive "Ravisa" ; en assaisonner la roquette agrémentée de quelques croûtons frits.

Disposer, à la façon d'un nid, la roquette dans le fond de l'assiette et y déposer l'œuf une fois cuit et débarrassé du film alimentaire (que vous aurez coupé à l'aide d'un ciseau).

Poser 2 à 3 belles tranches de truffe sur le coussinet, arroser d'un filet d'huile d'olive, donner un tour de poivre au moulin et parsemer de fleur de sel.



Pascal Bouland
L'Esplanade



Son hôtel-restaurant est à Domme, un village médiéval de la Dordogne. Pascal Bouland se plaît à rajeunir la cuisine périgourdine, à utiliser des produits du terroir et à les associer à d'autres saveurs. Il aime les couleurs, les contrastes. C'est le Chef d'un bel établissement de la chaîne des Châteaux Hôtels dont son beau-père est le gérant.
L'Esplanade, 24250 Domme-en-Périgord,
tél. 05 53 28 49 92

RAVIOLES DE FOIE GRAS, DE LANGOUSTINE ET DE CHANTERELLES À L'ÉMULSION DE BISQUE DE LANGOUSTINE

POUR 4 PERSONNES - TEMPS DE CUISSON 3 MIN
15 à 20 langoustines, pâte à ravioles, 1 poireau, 1 oignon rouge, 1 carotte, des chanterelles, du foie gras extra frais, de la bisque de langoustine ou de homard, de la crème liquide.

Préparer les légumes : couper l'oignon en 2 puis en tranches fines. Faire une julienne avec le blanc du poireau et la carotte. Cuire ces légumes séparément dans de l'eau légèrement salée, ajouter un peu de vinaigre dans l'eau de l'oignon. Ils doivent être pré-cuits. Poêler les chanterelles.
Préparer les langoustines et le foie gras : poêler les queues de langoustines, saler sans excès. Faire de petites escalopes de foie gras de canard, les poêler sur une face et saler sans excès.
Garnir les ravioles : étaler la pâte à ravioles. Placer un peu de julienne de carotte et de poireau, quelques chanterelles, une queue de langoustine coupée en 2 et le foie gras. Replier la raviole, la fermer en soudant les bords avec un peu d'eau.
Confectionner une bisque de homard ou de langoustine. Vous pouvez aussi l'acheter surgelée ou chez votre poissonnier.
Monter la crème bien ferme. Faire réduire un peu la bisque et incorporer la crème fouettée au dernier moment.
Cuire les ravioles au four vapeur 3 min.
Prendre la raviole délicatement, l'égoutter, dresser avec la sauce mousseuse et servir de suite.



Michel Dussau
Le Pont Napoléon



San hôtel-restaurant est à Moissac (82). Taut au lang de l'automne, il propose le Menu des Ciseleuses, entièrement dédié au chasselas de Moissac. Au Menu Plaisir, langoustines rôties sur une salade de cèpes frais à l'échalote, pavé de sandre meunière, girolles sautées et jus de champignons émulsionné à l'huile d'olive, cristalline de poires caramélisées.
Le Pont Napoléon, 2 allées Montebello,
82200 Moissac, tél. 05 63 04 01 55

CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN, SORBET AU CHASSELAS DE MOISSAC, TUILES AU GRUÉ

POUR 4 PERSONNES - TEMPS DE CUISSON 1H15
Pour la crème brûlée :
5 œufs, 40 g de sucre, 12 cl de lait, 37 cl de crème fraîche fermière, 25 g de cassonade, 2 pincées de safran en stigmate.
Pour les tuiles :
100 g de lait, 100 g de glucose, 200 g de beurre, 240 g de sucre, 4 g de pectine, 120 g de grué.
Sorbet au chasselas de Moissac :
250 g de chasselas, 100 g de sucre, 1/2 verre ou 5 cl de vin doux.

Séparer les jaunes des blancs. Mettre les jaunes dans un saladier avec le safran et le sucre. Fouetter jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer le lait et la crème fraîche. Répartir le mélange dans 4 plats à œufs. Allumer le four vapeur, disposer les 4 moules sur une plaque perforée, couvrir. Laisser cuire 1h15 à 85°C. Faire le sirop avec le sucre et 50 cl d'eau. Laisser refroidir. Ajouter le vin doux. Verser le mélange sur le chasselas et turbiner directement.
Faire bouillir le lait, le glucose et le beurre. Ajouter le sucre et la pectine. Laisser cuire quelques minutes en mélangeant sans arrêt. Ajouter le grué hors du feu. Étaler entre 2 feuilles et cuire à 180°C dans un four classique. Tailler à la forme souhaitée. Servir la cassolette dans une assiette, la boule de sorbet à part avec la tuile posée dessus.



Eric Jung
Le Jardin d'Épicure



Son restaurant est à Castels, en Dordogne, non loin des Eyzies. Il aime travailler les produits régionaux comme… le saumon fumé et le caviar d'Aquitaine. À l'époque des Saint-Jacques, il les sert avec une polenta crémeuse aux truffes. Avant d'élire domicile dans le Périgord, il a travaillé à Strasbourg, Genève, chez Taillevent et Gagnière.
Le Jardin d'Épicure, Argentanesse, 24220 Castels,
tél. 05 53 30 40 95

FOIE GRAS DE CANARD EN AUMÔNIÈRE DE CHOU VERT, MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS

POUR 4 PERSONNES - TEMPS DE CUISSON 50 MIN
Compter 120 g de foie gras par personne, 8 feuilles de chou vert, 20 cl de bouillon, 120 g de purée de topinambours, crème fraîche, fleur de sel, poivre, jus de volaille.

Tailler des tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur dans un beau foie gras de canard bien souple, les assaisonner de fleur de sel et de poivre au moulin.
Faire blanchir de belles feuilles de chou vert (une feuille de chou par tranche de foie gras) et les refroidir dans de l'eau glacée. Bien les éponger entre deux linges.

Éplucher les topinambours, les rincer et les cuire à la vapeur 45 min. Une fois cuits, les passer au presse-légumes. Ajouter un peu de crème fraîche et assaisonner selon votre goût. La texture doit être très onctueuse.

Envelopper les tranches de foie gras dans les feuilles de chou, les serrer un peu et les cuire à la vapeur 6 min.

Disposer une cuillerée de mousseline dans l'assiette, surmonter d'une aumônière et verser autour un peu de jus de volaille bien corsé, infusé aux cèpes. Assaisonner d'un peu de poivre au moulin et de fleur de sel.



mise en bouche

Les bouteilles en habit de lumière



Offrir une très bonne bouteille de vin fait partie des rites préférés des gastronomes. Mais l'emballage n'est pas toujours à la hauteur du contenu. Voilà pourquoi, **Class'innov** a lancé **Robe de vigne**, une pochette de polypropylène très mince mais très résistant, livrée en plusieurs tonalités : nacré rose ou blanc, sablé ou carrément transparent. Le design a été particulièrement soigné en particulier avec une collerette en forme de feuille de vigne. Outre écrin de cadeau, ces emballages peuvent séduire les restaurateurs qui permettent à leurs clients d'emporter une bouteille non terminée. Ces pochettes sont vendues par 8 (en 2 exemplaires des 4 coloris) au prix de 15 €.

Gastronomie italienne



Le **Findi**, un restaurant digne d'un palazzo italien au cœur de Paris, pour Jean-Philippe Blanc son directeur c'est bien, d'autant que le chef Loïc Gaudin y fait des merveilles. Mais, partager son amour des voyages à travers son carnet, c'est tout aussi important. Voilà pourquoi il nous propose ce livre **"Sur la route du Findi"** par lequel il nous fait découvrir la richesse de la gastronomie des 9 régions italiennes. Les photos sont de Christophe Raynaud de Lage, les illustrations de Geneviève Marot. Cet ouvrage est édité chez Jacques-Marie Laffont au prix de 19 €.

Atelier d'art culinaire



Depuis 1995, **le Viaduc des Arts** avenue Daumesnil à Paris met en lumière le savoir-faire d'artistes œuvrant dans tous les domaines. La cuisine y était déjà présente grâce à Etienne Dulin et son **Atelier du Cuivre** dont les pièces sont fabriquées soit à Villedieu-les-Poêles (14) soit sur le site de Daumesnil. Afin de répondre à une demande grandissante dans le domaine de la cuisine, il a été décidé de créer avec des industriels partenaires* un lieu interactif sur 300 m² qui permet de voir les collections proposées et surtout de se familiariser avec les "techniques" culinaires : découpe au couteau, utilisation des robots électroménagers, conservation optimisée des aliments, etc. Le programme des animations sera progressivement annoncé sur le site www.atelier-culinaire.fr.

*Conservation : Liebherr / Cuisson : J.Corradi / Découpe : Innovex et Chroma / Préparation : Kenwood / Service : Atelier du Cuivre et Diamant Stone

Le Rizotto





En France Italie rime avec pizza ! Chez nos cousins transalpins, il en va tout autrement car il semble que le plat national soit le rizotto. Dès le XVIe siècle, ce plat apparaît dans la gastronomie milanaise où sa simplicité, sa générosité et ses saveurs sont très appréciées car il peut être accompagné de divers assaisonnements : fromages, légumes, etc. Toutefois, pour le réaliser correctement, encore faut-il disposer du "bon" riz, ou des "bons" riz. Seules quelques variétés cultivées spécialement en Italie sont aptes à restituer le moelleux si particulier du véritable rizotto. L'Arborio, onctueux, crémeux mais toujours "al dente" se marie particulièrement bien aux légumes tandis que le Carnaroli, considéré comme le Roi des riz italiens, s'associe plutôt aux viandes et fruits de mer. Ces riz d'exception sont disponibles en grande distribution et chez les épiciers spécialisés notamment sous la marque **Riso Gallo** qui, avec 150 ans d'existence, s'avère être l'un des plus importants producteurs de riz d'Europe.

Esprit de terroir



Nombreux sont les vacanciers qui choisissent le Midi de la France comme lieu de villégiature. Si les belles plages ont toujours leurs adeptes, d'autres vacanciers, peut-être plus curieux, veulent découvrir un peu plus de pays, de gens, de traditions de ces terroirs qui ne demandent qu'à nous étonner. Dans cette région de la vallée du Rhône, entre Cévennes et Provence, il est facile (et conseillé) de s'égarer hors des sentiers battus pour s'imprégner de ce climat si particulier qui concoure à la production de vins de très haute qualité. Nous y voilà ! Car c'est bien de vin dont nous allons parler aujourd'hui en faisant une étape de charme à Chusclan dans le Gard. Les grandes attractions touristiques régionales que sont Avignon, Nîmes, le Pont du Gard ne sont pas éloignées, alors un petit détour s'impose. Les vignes sont dominées par le château de Gicon, édifié sur le site d'une villa gallo-romaine. La forteresse fait l'objet d'un important programme de restauration depuis son rachat par la Cave il y a une trentaine d'années. Quatre "jeunes viticulteurs" se sont partagé l'exploitation des 12 ha appartenant au château.

VENDRE LE PRODUIT DE SON DOMAINE

Si la Cave Coopérative conserve sa prééminence (une cinquantaine d'exploitations), depuis peu, les viticulteurs ont la possibilité de personnaliser une partie de la production et, cette année, deux ont décidé de vinifier eux-mêmes leurs raisins, en profitant des installations performantes de la cave. Cette démarche a des conséquences commerciales puisqu'il est désormais possible de vendre des produits ciblés, portant la propre étiquette du domaine, ce qui inévitablement séduit les spécialistes d'autant que la qualité est au rendez-vous. Chusclan est la première cave coopérative certifiée de la vigne à la bouteille en vallée du Rhône. Toujours au titre de la qualité, les vins de table sont abandonnés au profit de vins de pays et les AOC représentent aujourd'hui 77 % de la production. Tous les cépages traditionnels de la région se retrouvent ici pour produire des vins qui composent les cuvées de la gamme Esprit de terroir®, AOC Côtes du Rhône Villages : les Monticauts, les Genêts (Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2004), Excellence, Château de Gicon et Ribières. Côté recettes locales, si la carte d'un restaurant vous propose un Bœuf Gardianne (viande marinée 6 heures dans du vin rouge et ensuite cuite à petit feu pendant 6 heures encore) n'hésitez pas une seconde et savourez-le avec un Chusclan Excellence 2003, c'est un conseil que vous donnerait sûrement Claude Rivier, l'actuel président de la Cave.



Les Secrets du thé



VIEILLE DE 5 000 ANS, L'INFUSION DE LA FEUILLE DE THÉ EST AUJOURD'HUI LA PREMIÈRE BOISSON MONDIALE, APRÈS L'EAU. NOIR, BLANC, OU VERT, GRAND CRU OU MÉLANGÉ, LE THÉ OFFRE UNE LARGE PALETTE DE GOÛTS ET D'ORIGINES.

Texte et photo ci-desus Francesca Torre

Depuis qu'une feuille de théier sauvage vint atterrir dans le bol d'eau chaude de l'empereur Shen Nung, en 2737 avant notre ère, le rituel du thé a beaucoup changé. En Chine, où naquît cette habitude de faire infuser les feuilles, l'art du thé "le Gong Fu Cha" remonte à l'époque Ming. Chacune des étapes est très précisément décrite dans un manuel du thé Cha Su : la façon de chauffer la théière, de préparer les feuilles, les trois infusions, la manière de déguster, etc.

En Chine, le service à thé est composé d'une petite théière et de toutes petites tasses. On y boit généralement du Oolong. Les feuilles sèches sont déposées dans la théière en grande quantité. On prépare alors trois infusions. La première de 1 minute, la deuxième de 1 à 3 minutes (liqueur plus onctueuse) et la troisième de 5 minutes (liqueur discrète).

Au Japon, la cérémonie – plus récente et d'inspiration bouddhiste zen – n'est pas moins codifiée. Ce rituel Cha No Yu s'apparente à une philosophie de vie favorisant l'humilité, la sérénité et la frugalité. Les jeunes filles de bonnes familles se doivent de le perpétuer. La beauté des ustensiles, des fleurs dans un vase en bambou, sont indispensables. Les invités au nombre de cinq, jamais plus, doivent impérativement arriver par le jardin. On leur offre d'abord une petite collation, le Kaiseki, puis vient l'heure du Goza Iri, on sert alors un thé épais, Koïcha, puis un thé léger, Usucha. Enfin, cinq coups de gong annoncent la préparation du Matcha, de la poudre de thé vert battue avec de l'eau chaude que les convives dégustent en se passant le bol avec civilités.

En Russie, le thé est indissociable du Samovar qui sert à la fois de bouilloire et de source de chaleur. Cet objet cylindrique muni d'un robinet peut être en métal, en porcelaine, en faïence et parfois en cristal. Une petite théière qui contient du thé très fort, le Tscheinik, est également maintenue au chaud. On verse un peu de thé concentré dans la tasse et on l'allonge avec l'eau du Samovar.

Au Maroc, le thé est servi de très haut, toujours par le maître de maison. Les règles de l'hospitalité exigent que l'on offre aux

invités trois infusions de thé à la menthe. Elles sont composées de thé vert Gunpowder de Chine, de menthe poivrée et de beaucoup de sucre, elles sont généralement accompagnées de pâtisseries. La politesse veut que l'on se retire après le troisième verre.

LES COULEURS DU THÉ

Le thé noir désigne un procédé de fermentation des feuilles, et non pas sa couleur. Sa fabrication comprend cinq étapes : le flétrissage des feuilles, une ventilation à 20°C dont elles sortent en partie déshydratées. Le roulage permet de libérer les huiles essentielles, on retire ensuite les feuilles abîmées avant de passer à la fermentation. Déposées à plat dans une salle aérée, elles vont prendre cette couleur plus ou moins brune caractéristique des thés noirs, jusqu'à l'arrêt de la fermentation par une brusque montée de la température à près de 90°C. Les thés semi-fermentés suivent le même processus, mais avec une fermentation interrompue plus tôt. Parmi les thés noirs, on compte l'Assam provenant du nord-est de l'Inde. D'un rouge profond et intense, il offre une liqueur corsée, tannique, astringente et épicée. L'Assam First Flush (première récolte) est un breuvage difficile à trouver mais qui reste exceptionnel. Le Yunnan pour sa part est un excellent thé du matin. Il est toutefois plus rond, plus chaud, plus onctueux que l'Assam. Les meilleurs crus de Ceylan figurent aussi en bonne place. Notamment le Nuwara Eliya, un thé d'altitude doux avec des notes citronnées, qui est considéré comme un must par les connaisseurs.

Quant au thé vert, il est cueilli au printemps. Ses feuilles sont séchées puis roulées pour que l'eau s'en évapore. Parce qu'il s'agit d'un thé non fermenté, sa conservation s'avère plus délicate. Le plus connu est le Gunpowder (poudre à canon), un thé chinois qui doit son nom à la manière dont on roule ses feuilles en petites boules compactes. On le consomme nature en Occident et avec de la menthe dans les pays arabes. Mais, le Japon produit de nombreux thés verts, de très grande qualité comme les Gyokuro et les Sencha qui nécessitent un bref temps d'infusion et une température de l'eau très basse.

Le thé blanc, aussi appelé aiguilles d'argent, est exclusivement composé de bourgeons cueillis avant maturité. C'est le thé le plus rare et le plus cher au monde. La récolte s'effectue seulement deux jours par an. Le climat ne doit être ni trop humide ni trop froid car sa qualité dépend du flétrissage. Les bourgeons sont ensuite séchés avec mille précautions pour donner naissance à un thé d'une extrême finesse, qui exige un palais expérimenté si on veut saisir la subtilité de ses saveurs fleuries.

À l'intérieur de ces catégories, on peut encore distinguer les terroirs d'origines : Darjeeling, Sri Lanka, Yunnan, Assam... puis les mélanges : Earl grey, English Breakfast, Goût Russe, Thé au Jasmin... sans oublier les thés parfumés. Notes d'agrumes, de fleurs, d'épices, mélanges de thés noirs, verts ou blancs, les variations sont infinies et cette grande diversité ne dessert pas le thé. L'apprentissage peut débuter avec des thés parfumés, suivis par des thés noirs semi-fermentés, avant de s'initier au goût très végétal des thés verts. La préparation du thé demeure primordiale et la qualité de l'eau essentielle. Cette dernière doit être la plus pure et la plus neutre possible. La température revêt la même importance. Elle n'est pas la même pour un thé vert en feuille (60°C à 70°C), pour les grands thés noirs (entre 70°C et 80°C), ou pour les thés semi-fermentés et les thés blancs (entre 85°C et 90°C). Les dégustateurs professionnels, quant à eux, utilisent le vocabulaire de l'œnologie pour décrire les parfums, les saveurs et les arômes de ces breuvages. Il est alors question de grands crus, d'assemblage, de première récolte, de robe, de bouquet car la théophilie, comme l'œnologie, est un véritable savoir.



Photos Palais des Thés

SES VERTUS

Le thé est une boisson éminemment saine et prescrite depuis des millénaires par la médecine chinoise. Il possède des substances bénéfiques telles que le fluor qui prévient l'apparition de caries dentaires et des vitamines A, B1, C, E et P. Les effets négatifs sont quasiment inexistants, et bénins si on ne le consomme pas de manière excessive. La théine du thé est liée à des polyphénols, elle stimule sans exciter. Elle renforce la concentration, la capacité à soutenir un effort intellectuel et réduit substantiellement la sensation de somnolence. C'est pourquoi le thé fut longtemps la boisson des moines et de la méditation.

Les vertus du thé sont les suivantes :

Il fait baisser la tension et prévient l'hypertension artérielle.

Il est recommandé aux cardiaques car l'action du tanin et de la théine est tonique sur les artères coronaires et il possède une enzyme anticoagulante assurant la fluidité du sang. Il ralentit l'assimilation de certains nutriments, notamment sucres et graisses, régule le métabolisme et permet de réduire le cholestérol. Il combat les effets de l'alcool, un thé noir fortement dosé et infusé longtemps dégrise.

Il diminue la péroxydation des graisses, l'une des principales causes du vieillissement des cellules, et contribue à maintenir un juste pourcentage d'eau dans le corps. Enfin, il a une action antidiabétique car il baisse la concentration de glucose dans le sang.

Pas de bon thé sans bonne eau et... bonne théière !

Photos Francesca Torre



Théière japonaise en fonte Ryu-un en fonte prune, contenance 1,2 litre, 105 €, existe aussi en or et cendre, Le Palais des Thés



Théière Sencha en porcelaine du Japon, contenance 0,35 litre, 39 €, Le Palais des Thés

Théière chinoise Si da Bin en terre cuite de Yi Xing, contenance 0,6 litre, 50 €, existe aussi en grège et bleu, Le Palais des Thés



Théière Japonaise en fonte bleue, contenance 0,6 litre, 35 €, BHV

Théière Flora, en porcelaine vert Empire cerclée d'un fin liseré d'or, un grand classique du thé à la Française créé en 1936 par Léon Arnaud, contenance 1 litre, 33 €, BHV

Théière Senso en verre, contenance 1,2 litre, 39 €, Le Palais des Thés



Servez les pâtes avec maestria

Il n'est pas toujours aisé de servir les pâtes, notamment en sauce. Pour la série **Style**, **WMF** a fait appel au designer Daniel Eltner qui a étudié de près les habitudes alimentaires de nombreux pays. Résultat, une fonctionnalité sans faille qui permet un service impeccable et une dégustation plus facile. La fourchette à servir les pâtes (29 cm) et les fourchettes à déguster (21,5 cm) extrêmement stylisées sont réalisées en Cromargan (acier inox 18/10 mat) 26,90 € pour "la grande" et 13,30 € pour deux "petites".



Les brochettes "à la verticale"

Bourguignonne, asiatique ou savoyarde, la fondue est toujours un grand moment de convivialité autour de la table.
Encore faut-il que la sécurité suive, et pour **Staub®**, c'est le sans faute ! Socle très stable, collerette anti-projection et des petits segments d'arrêt pour chaque brochette qui, c'est une première, sont verticales. Plus courtes, elles plongent bien dans le caquelon et... ne s'emmêlent plus. Ce service réalisé en fonte et le fond en vitrocéramique est compatible tous feux pour la première chauffe. Disponible en rouge pimenté ou noir mat au prix de 110 €.

Porcelaine et acrylique

Toute une collection autour du café, des tisanes et thés est lancée par **Guzzini**. Elle est due au designer **Ross Lovegrove** et se nomme **inFusion**. C'est une véritable prouesse technique puisque le contenant des tasses (à café, à cappuccino ou à petit-déjeuner) est en porcelaine blanche tandis que les anses sont en acrylique (pour préserver de la chaleur) de couleur bleue, rouge ou brune, tout comme les sous-tasses. Cette collection se complète de mugs, cafetière/théière. 22,90 € le set de deux tasses à café, sous-tasses et petites cuillères en inox.

Anti-renversement

Porcelaine plus fine et pourtant plus solide, c'est le paradoxe développé par **Pillivuyt** avec la porcelaine "Pillenium".
Elle sert de base à la collection **Luna**, tout en rondeur qui, outre sa matière première, se caractérise par une astuce qui semble évidente : les éléments portés (tasses, saucières, etc.) disposent d'un creux et la soucoupe ou sous-tasse d'un ergot.
Finies les petites maladresses qui se transforment en catastrophes.
Assiette plate 26,5 cm : 13,20 € ; assiette plate 21 cm : 9,60 € ; tasse à thé : 9,20 € ; tasse à café : 6,80 € ; soucoupe thé/café : 5,30 €

Le thé bien au chaud

Eva Solo revêt d'un habit de néoprène zippé sa théière afin de conserver la précieuse boisson bien au chaud pendant plus de 30 minutes et cela, sans se brûler les doigts.
Elle est constituée de verre résistant aux chocs thermiques et dispose d'un bec verseur stop-goutte.
Si on le désire, il est possible d'utiliser le filtre-tamis. Cette technique permet de stopper l'infusion au-delà des 3 min. requises afin de pas altérer la saveur du thé. L'ouverture est automatique lors du service.
Design **Claus Jensen & Henrik Holbeak.**
En coffret-cadeau avec deux gobelets, 84,00 €



Reportage et photos Francesca Torre

C'EST DANS LA MANCHA, EN ESPAGNE QUE SE CULTIVE UNE FLEUR DÉLICATE LE SAFRAN, L'ÉPICE LA PLUS PRISÉE AU MONDE, LA PLUS COÛTEUSE AUSSI. UN JOLI PRÉTEXTE POUR DÉCOUVRIR LE PAYS DE DON QUICHOTTE.

Le safran de la Mancha



Jambes en trapèze, torse incliné vers le sol, Cirilo Tapetado cueille de fragiles corolles mauves. Il s'agit du crocus sativus, une fleur qui éclôt à l'automne et dont les filaments rouge feu s'échangeront à prix d'or sous le nom de safran. Dans la Mancha, ce calice est cueilli à l'heure où les pétales libèrent des étamines nappées de pollen et trois stigmates rouge sang. La récolte étalée sur deux à trois semaines, est depuis toujours effectuée à la main, car il ne faut ni froisser les pétales ni détériorer les stigmates. Ici, à Consuegra, aucun champ n'est exclusivement consacré à la culture du safran tant l'investissement en hommes est important : un hectare de terre ne produit que trois à cinq kilos, mais mobilise quinze à vingt personnes. La cueillette accomplie, les filaments sont vite prélevés sur la fleur afin d'éviter une fermentation prématurée qui altérerait la qualité. La monda, minutieux travail qui consiste à retirer les stigmates avant de les sécher, se déroule le plus souvent en famille. Ce sont généralement les femmes qui, d'une main, saisissent le crocus pour en séparer les pétales et, de l'autre, ôtent les filaments en prenant soin de ne pas incorporer le style (extrémité) de la fleur, ce qui diminuerait la valeur du safran. Les stigmates sont déposés sur un plat, le reste de la fleur allant joncher le sol. Puis c'est le séchage, qui assure la conservation du safran et en définit la saveur, le parfum et la couleur. A chacun sa technique. Cirilo dépose les filaments sur un tamis de 30 à 50 centimètres de diamètre qu'il suspend au-dessus d'un réchaud de braises ardentes. Certains utilisent un four romain, une cuisinière à gaz, un poêle à bois... En Orient, ils sèchent au soleil, une lente fermentation en exalte l'amertume. Le safran est parfaitement sec lorsqu'il se brise entre les doigts, les filaments ont perdu les quatre cinquièmes de leur poids. C'est pourquoi deux kilos de stigmates frais ne pèseront plus qu'une petite livre ! 150 000 fleurs sont ainsi nécessaires pour obtenir un kilo de cette épice. Tout le safran récolté n'est pas systématiquement vendu ; il peut être conservé des années, stocké dans une boite hermétique à l'abri de la lumière. Si le cours augmente, cela constitue un pécule appréciable à transmettre en héritage. Cette plante millénaire est recherchée pour ses notes florales douces-amères mêlées à des réminiscences de tabac, de cèdre, de foin, de poivre, de menthe et d'agrumes. Ses origines se perdent entre la Perse, l'Asie Mineure et la Grèce. En Crète, à Cnossos, une fresque montre des personnages cueillant du safran.



L'épice est louée dans la Bible comme dans les poèmes de Virgile. Elle était alors herbe médicinale, condiment colorant, plante à parfum largement vouée à des usages votifs et religieux. Homère raconte que le safran servait de couche à Jupiter. Cléopâtre l'aurait utilisé comme maquillage. Des toges de l'Egypte aux saris indiens, c'est d'un jaune solaire qu'il teint les plus belles étoffes. Les Romains le brûlaient à la manière de l'encens ou l'absorbaient en infusion. Introduit en Espagne par les Maures, son nom provient de za'faran, jaune en arabo-persan. C'est au Moyen Âge qu'il se répand en Europe. S'il est cultivé au Maroc, en Inde, en Grèce et en Espagne, l'Iran reste le premier producteur mondial. En France, depuis 1987, les Safraniers du Gâtinais ont relancé une culture qui s'était éteinte en 1930. Cette région produit quelques kilos d'un safran exceptionnel destiné principalement au marché de la restauration gastronomique. Mais le plus haut label de qualité est celui de la Mancha, terre de l'intrépide Don Quichotte. Si cette zone céréalière offre un sol fécond et un climat approprié à cette précieuse culture, ce sont les techniques de séchage spécifiques à cette région qui garantissent le meilleur équilibre entre saveur, parfum et couleur.

PETITS PAINS AU SAFRAN

Ingrédients pour une vingtaine de petits pains :

- 50 g de levure de boulanger
- 1/4 de verre d'eau tiède
- 100 g de beurre
- 1 verre de crème légère
- 1/2 verre de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 œuf
- 1/2 gr de safran
- 400g de farine
- raisins secs
- 1 jaune d'œuf

Mélanger la levure dans 1/4 de verre d'eau tiède. Dans un récipient mêler la crème, le beurre, le sucre, le sel, l'œuf et le safran. Ajouter la levure. Incorporer petit à petit la farine en remuant. Travailler la pâte. Laisser reposer 30 minutes. Faire des bandes de 1 cm d'épaisseur et 18 cm de long et leur donner la forme du chiffre 8. Laisser lever pendant une heure. Garnir le creux de la pâtisserie de raisins et badigeonner de jaune d'œuf. Cuire au four (200°C) 10 à 12 minutes.

PAELLA

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1/2 poulet coupé en morceaux
- 1/2 lapin coupé en morceaux
- une douzaine de grosses moules
- 300 g de calamars
- 500 g de langoustines – 3 tomates pelées
- 600 g de riz – 2 oignons émincés
- 300 g de petits pois et haricots verts
- 2 g de safran en filament, sel, poivre,
- 125 g d'huile d'olive

Dans une poêle, faire dorer les morceaux de poulet et de lapin dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates et les oignons, saler et poivrer. Incorporer les calamars et langoustines. Faire revenir l'ensemble. Ajouter les légumes et remuer durant 3 minutes. Couvrir tous les ingrédients avec de l'eau (2 mesures d'eau pour une mesure de riz). Laisser cuire 1/2 heure en remplaçant si nécessaire l'eau évaporée. Ajouter le riz, le safran puis les moules. Laisser cuire 20 minutes jusqu'à évaporation complète du jus tout en surveillant la cuisson. Servir avec des quartiers de citron qui serviront à arroser le plat.

RIZ AU SAFRAN

Faire roussir 3 gousses d'ail dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter une tomate hachée, laisser mijoter. Ajouter l'eau nécessaire pour le riz (2 mesures d'eau pour une mesure de riz), saler, poivrer, ajouter une feuille de laurier, une pincée de safran et une pincée de curry. Laisser cuire 10 minutes. Retirer du feu et laisser gonfler le riz jusqu'à complète absorption de l'eau.

MOULES SAFRANÉES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 litres de grosses moules – 1 verre de vin blanc – 1 bouquet garni – 1 blanc de poireau
- 2 carottes – 2 échalotes – 75 g de crème fleurette – 2 jaunes d'œufs
- 1/2 cuillère à café de concentré de tomates – 2 g de safran – sel – poivre

Laver et brosser les moules. Dans une sauteuse, les faire revenir à feu vif dans l'huile d'olive avec le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire quelques minutes. Émincer le blanc de poireau, peler et hacher les échalotes. Couper les carottes en dés. Mettre le tout dans une casserole avec le vin blanc, saler, poivrer et porter à ébullition 7 minutes. Filtrer cette préparation, préserver le liquide. Filtrer également le jus des moules. Mélanger les deux liquides. Dans un bol, battre ensemble les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le concentré de tomates, le safran, le sel et le poivre. Ajouter le jus de moules et de légumes. Mettre le bol au bain-marie. Ôter la coquille du dessus de chaque moule. Les disposer sur un plat et les napper de sauce bien chaude.

À L'ENTRÉE DU PORT DE BORDEAUX, ACCOUDÉ AUX ANCIENS QUAIS DE MARCHANDISES, SE TIENT LE CROISEUR COLBERT. AUJOURD'HUI À LA RETRAITE, CE NAVIRE AMIRAL DE NOTRE MARINE NATIONALE EST TRANSFORMÉ EN MUSÉE FLOTTANT. DU TEMPS DE SA GLOIRE, IL ABRITAIT JUSQU'À 1 000 HOMMES D'ÉQUIPAGE... DE QUOI METTRE LE FEU AUX CUISINES QUI FONT PARTIE DE LA VISITE DU BATEAU.

Reportage et photos Phillipe Maviel

Construit à Brest entre 1953 et 1956, le croiseur antiaérien Colbert était le fleuron de la marine avec ses 180 m de long sur 20 de large. Il vogua ainsi jusqu'en 1970 avec un millier de marins à bord. À cette date, l'évolution de l'armement aidant, on décida de le transformer en croiseur lance missiles. Il rappareilla en 1972 avec un équipage "plus léger" : 560 personnes seulement. Fort de ses 11 600 tonnes, il était équipé de 2 moteurs de 43 000 CV chaque, qui le propulsaient à la vitesse de 32 nœuds (près de 60 km/h). Petit détail à ce propos, il ne s'agit pas de moteurs diesel ainsi qu'on le pense souvent, mais de turbines mues par de la vapeur à 450 °C sous 450 bars de pression ; vapeur qui, bien entendu, est utilisée également dans les cuisines.

1991 le Colbert, dernier croiseur encore en service prend sa retraite dans le port de Toulon. Son désarmement s'étalera sur 2 ans aux termes desquels l'Association des Amis du Colbert en obtient la concession. C'est ainsi que naît l'idée de le transformer en musée. Le port de Bordeaux accepte de l'accueillir et son exploitation est confiée à une entreprise privée depuis 1998.

UNE SITUATION PRIVILÉGIÉE

La marine a toujours bénéficié d'un traitement de faveur, par rapport aux autres corps d'armée, au niveau de la nourriture. En effet, on considère que les marins n'ont pas le loisir de manger en dehors du bateau et que le maintien de leur moral passe, entre autres, par une nourriture suffisamment abondante et agréable. Mais on parle quand même de croiseur et non de croisière et tout cela reste, comparé à notre alimentation riche et variée, relativement spartiate. À titre d'exemple, les menus du dimanche étaient souvent assortis de frites... La fête !

DEUX POIDS, DEUX MESURES

Lorsque l'on parle de cuisines sur le croiseur, il faut employer le pluriel car elles sont deux, une pour les marins et une pour les officiers. Deux régimes différents d'autant que bien souvent l'amiral était à bord. L'amiral n'était que passager à bord du croiseur ; un peu comme une voiture avec chauffeur, mis à part que la voiture naviguait sur toutes les mers avec près de 600 passagers à son bord. Le dernier "chauffeur" du Colbert fut le commandant de Kersauson, frère du célèbre navigateur solitaire.

Mais revenons à nos fourneaux. La nourriture faisait un circuit assez compliqué avant d'échouer dans l'estomac de nos matelots.

Tout d'abord, elle était chargée et stockée dans la "cambuse", sorte de garde-manger géant réparti sur trois étages. On y trouvait des chambres froides pour les produits frais (viandes, salades, laitages, etc.) qui étaient stockés pour 3 jours seulement. Le reste de vivres, couvrant 51 jours de mer, était entreposé dans des soutes et le vin conservé dans des cuves inox. Au total, on entassait près de 100 t de nourriture. Le chargement se faisait avec une grue qui déposait les palettes à travers un puits, jusqu'au 3e niveau. En cas d'absence de grue, une chaine humaine était constituée par les hommes d'équipage depuis le quai jusqu'à la cambuse (il arrivait parfois qu'un carton de vin ou d'alcool s'égare...). La viande livrée par quartiers entiers était découpée par le boucher, au fur et à mesure des besoins.

Ensuite, les cuisiniers n'avaient plus qu'à faire leur marché dans la cambuse en fonction des menus.





De la "CAMBUSE" aux CUISINES



Il existe dans la marine une ration réglementaire appelée "le traitement de table". Celle-ci comprend :

- Des féculents (fèves, petits poids, haricots, etc.)
- De la viande. Excepté le lapin qui est banni sur les bateaux car autrefois, lorsque les navires emportaient de la nourriture vivante, il arrivait que les lapins, qui sont des rongeurs, rongent... la coque ; et le bateau coulait. Le temps a passé, mais la superstition est restée.
- De la farine
- 1/2 de vin par repas
- Et, un verre de rhum par jour. Eh oui !

DE LA CUISINE AU BAR

Dans la grande cuisine 6 cuisiniers et 6 aides préparaient les repas des hommes d'équipage et des officiers mariniers tandis que les 3 personnes chargées des officiers s'affairaient dans l'autre cuisine. Tout en inox, elles disposaient de bains-marie, de plaques électriques, de grills, de fours, etc. Petite particularité des friteuses, elles étaient équipées d'un système de sécurité. En cas d'incendie de l'huile, la cuisine était évacuée et, de l'extérieur, on refermait le couvercle pendant qu'un arrosage se mettait en marche ; pas question que le feu se propage sur le navire ! Et en cas de gros temps ? Eh bien, toujours par sécurité, les cuisines étaient purement et simplement fermées et les marins se nourrissaient de "casse-croûte".

Les denrées une fois cuites, les repas se séparaient selon leurs destinataires. La cafétéria des simples marins et la salle à manger des officiers mariniers étaient alimentées directement par la cuisine. En revanche, les mets des officiers transitaient par un office chargé de parfaire la préparation et de présenter les plats.

Quant à l'amiral, il disposait non seulement de son office personnel, mais bien souvent il amenait avec lui son cuisinier, son saucier et son pâtissier ; places très convoitées car elles ouvraient toutes grandes les portes des cuisines de l'Elysée.

En tout, le bateau disposait de 6 salles à manger réparties en fonction des grades, et chacune possédait son bar. L'un d'eux, celui des officiers mariniers supérieurs (l'équivalent des adjudants de l'armée de terre) était surnommé "la Soute à Béquille" (Photo en haut à gauche), en raison de la plus grande moyenne d'âge des officiers la composant et du taux d'infirmités, également plus élevé chez ces derniers.

BOULANGERIE PÂTISSERIE

En France, pas de repas sans pain ! C'est pourquoi une boulangerie était installée à bord. Les 4 boulangers et les 2 pâtissiers avaient la charge de préparer 300 kg de pain frais tous les jours. À cela on ajoute les pâtisseries et les croissants du dimanche. Qui prétendra ensuite que les marins sont mal nourris ?

Visite du Colbert
Face au 60 quai des Chartrons
33000 Bordeaux – Tél : 05 56 44 96 11
Courriel : colbert.croiseur@free.fr
Prix : Adultes 7,50 € Enfants 5,50 €-Etudiants : 6 €

Publi-rédactionnel



Tout pour équiper SA MAISON

Le plus grand événement européen consacré à la maison.
Au cœur de la Foire de Paris, le Pôle Maison offre un panorama exhaustif de l'univers de la maison, réparti en 9 salons thématiques : ameublement, décoration, cuisine, salle de bains et électroménager, jardin, immobilier, artisanat d'art, rénovation, chauffage…

Zoom sur le salon…

Cuisine, salle de bains & électroménager hall 7 niveau 3

Ce salon grand public est unique en Europe, il réunit 200 marques sur près de 23 000 M² et regroupe les plus grands noms de l'équipement de cuisines, de salles de bains mais aussi d'électroménager.

Il est devenu un rendez-vous incontournable qui concentre en un seul lieu l'ensemble de l'offre du marché.

Un partenariat, gage de qualité

Partenaire du Salon "Cuisine, Salle de Bains et Électroménager", le Syndicat National de l'Equipement de Cuisine (SNEC) permet la réunion de 50 fabricants leaders de ce secteur.
Il établit ainsi une charte, véritable gage de qualité, dont les exposants "cuisine" et les visiteurs sont les bénéficiaires.







Le "Grand Prix de L'Innovation" 2005

Cet événement donne la possibilité aux marques de présenter en avant première auprès du grand public, les nouveautés, les concepts et les prototypes les plus marquants de l'année.

Cette manifestation se déroulera dans un espace prestigieux de 350 m² qui mettra en scène de manière permanente les produits les plus innovants en matière de design, de technologie et d'innovation.



Photos : Olivier Seignette et Mikael Lafontan

Porte de Versailles tous les jours de 10h à 19h. Nuit de la Foire vendredi 20 mai jusqu'à 23h.
Billets en vente dans les magasins Fnac, Carrefour, Géant, Printemps Haussmann, Le Bon Marché, Virgin, Auchan, Galeries Lafayette, Leclerc, au 0 892 687 100 (0,34€/mn) et sur foiredeparis.fr



CHEZ LE CUISINISTE TRADITIONNEL, L'OFFRE DE SERVICE DEMEURE IRRÉPROCHABLE : DE LA PROPOSITION DE LA COLLECTION JUSQU'À SA POSE. CHEZ LE FABRICANT DE CUISINES EN KIT EN REVANCHE, LE REPORT DE CES SERVICES RESTE À LA CHARGE DU CLIENT, MAIS LES PRIX SONT PLUS DOUX. VOUS HÉSITEZ ENCORE À FAIRE APPEL À L'UN OU L'AUTRE DE CES PROFESSIONNELS ? SUIVEZ CES QUELQUES CONSEILS...

Où et comment acheter votre cuisine ?



Enquête et photos Christian CAPITAINE

Les professionnels estiment, de façon quasi unanime, et en regard des aspirations de leur clientèle, que la durée de vie de leurs produits oscille entre 15 et 20 ans. Cette échéance vous concerne peut-être ? La première interrogation qui vous viendra inéluctablement à l'esprit demeurera : quel prix suis-je disposé à consacrer à un tel investissement ? Et sur ce terrain, si l'on observe les solutions qui dessinent le cœur du marché, on distingue les cuisines en kit (à plat ou monté) et l'offre des cuisinistes dits "traditionnels", ceux qui prennent en charge l'ensemble de la prestation, pose comprise. La qualité pure du mobilier de ces deux types d'acteurs diffère bien sûr et entraîne des écarts de prix souvent conséquents le moment de l'achat final venu. Cependant, la différence de coût s'établit surtout en vertu des niveaux de prestations de service et de l'étendue des gammes déclinées par l'un et l'autre des deux acteurs. Parmi ces signes distinctifs, citons la conception de l'ouvrage et sa maîtrise, son montage, sa livraison et les garanties proposées. Quant aux prestations ancrées sur le très haut de gamme, inutile d'écrire qu'elles s'adressent à des consommateurs bien "établis"...

LES CUISINES EN KIT, POUR LES BRICOLEURS ?

Dans la famille des cuisines en kit, on observe deux descendances : le kit à plat et le kit monté. Et dans les deux cas de figure, le commerçant propose un ensemble d'éléments de mobilier que le consommateur s'engage à monter lui-même. Si vous optez pour la première, tout le montage vous restera à faire : lesdits éléments sont proposés sous la forme de planches et de quincailleries. Les enseignes qui proposent ces prestations sont souvent de la famille de la "grande distribution" comme Ikea, Conforama, Castorama et Leroy Merlin. En revanche, si la seconde descendance vous tente, on vous livrera les caissons de votre cuisine pré-montés, d'où l'appellation "kit monté". Ici les marques se nomment, pour les plus représentatives du marché, Teissa, Lapeyre la maison, Mondial Kit ou Espalux. Fait indubitable : la qualité de service proposée par votre revendeur de cuisine conditionne au prime abord le coût total de votre investissement. Et parmi lesdits services, celui qui intervient en premier concerne votre prise en charge dans le magasin. Or, chez les fabricants de cuisine en kit celui-ci reste rudimentaire. Illustration : au sein des points de vente Ikea on ne cache pas "faire travailler le client". Certes lui sont livrés les enseignements rudimentaires pour le traçage d'un plan, mais voilà tout. C'est à lui de piloter l'exercice, c'est-à-dire de concevoir l'implantation de son futur mobilier dans l'espace approprié.

Second service décliné ou non par les distributeurs de cuisines : la pose. Suivant le Cahier des Charges classique, celui-ci demeure exclu de la prestation d'ensemble proposée par les fabricants de cuisines en kit. Mais ce n'est pas tout : le client devra aussi s'arranger pour transporter seul, jusqu'à son domicile, les

éléments de sa cuisine… Il n'empêche : le montage peut être assuré par le revendeur, mais à un coût supplémentaire. Une question devrait toutefois en tarauder plus d'un : la pose complète d'une cuisine en kit requiert-elle des dons de bricoleurs avancés ? Dans le "métier", on n'hésite pas à dire que l'exercice n'est pas à la portée de tout le monde. Cependant, le montage des caissons ne présente guère de difficulté. C'est davantage la pose des meubles proprement dits qui se révèle complexe. Il faut être patient, organisé, disposer d'un bon outillage et prendre convenablement les hauteurs. L'avis d'un consommateur, Chris. D., résident à Levallois-Perret (92) : « *J'ai acheté ma cuisine chez Ikea il y a quatre ans. Je bricole un peu, mais sans l'aide de l'un de mes amis, j'aurais éprouvé de grandes difficultés. L'opération ne consiste pas seulement à monter et poser un meuble. Il faut aussi avoir de solides notions de plomberie !* »



En haut à gauche :
Mobalpa, la Cuisine sur Mesure, 75 - Paris
Au-dessus :
Cuisines Schmidt, 77 - Claye-Souilly

Chez un cuisiniste traditionnel, jamais on ne vous demandera de tenir un tournevis. Et pour cause : ce professionnel met à votre disposition une prestation d'ensemble, outre celle qui a trait à la qualité intrinsèque du mobilier, d'un tout autre niveau.

LE CUISINISTE LIVRE CLÉ EN MAIN, UNE PRESTATION DE QUALITÉ

En effet, la prise en charge de la clientèle s'avère totale chez les représentants des grandes marques. Outre de cerner parfaitement le type de mobilier que leurs clients souhaitent acquérir, ce sont des professionnels des travaux d'agencement. Le maître-mot ici demeure : sur mesure, ou cuisine à la carte. La capacité à conseiller le client n'est en aucun cas standardisée. Les concepteurs-vendeurs – c'est ainsi qu'on les appelle – se révèlent non seulement de bons commerçants mais aussi de solides techniciens. Nombre d'entre eux peuvent d'ailleurs se targuer d'avoir en poche une formation d'architecte d'intérieur. Équipés de logiciels 3D, ils vous séduiront grâce à des images très réalistes de ce que pourra être votre future cuisine.

S'il est un service décliné dans les règles de l'art par les cuisinistes traditionnels, c'est bien la pose du mobilier. Il prend naturellement en compte les différents paramètres techniques qui la composent (plomberie et électricité). Nombre de ces professionnels, munis d'un certificat de fin travaux, réceptionnent aussi le chantier terminé en compagnie de leurs clients. Ils s'assurent ainsi que le travail a été réalisé comme prévu initialement. Au rang des autres services proposés, citons la constitution gratuite d'un devis et la garantie propreté des intérieurs une fois les travaux achevés. Ces professionnels représentent des marques de réputation nationale voire européenne comme Mobalpa, Schmidt, Arthur Bonnet, Pyram, Teisseire, etc.

L'ERGONOMIE À UN COÛT…

Pour n'évoquer à présent que l'offre produit mise à disposition par les deux catégories de professionnels citées, on retient que les cuisinistes traditionnels déclinent en plus grand nombre les solutions possibles pour une gamme de cuisine, telle la couleur des caissons ou des portes. Alors que chez les revendeurs de cuisines en kit, il n'existe souvent, pour un modèle de caisson, qu'une seule couleur disponible. Chez les cuisinistes traditionnels, elle est déclinée entre 5 et 10 nuances. Et pour cause, ces derniers établissent les commandes au coup par coup, alors que chez Leroy Merlin, par exemple, le stock demeure disponible en magasin. De plus, chez les cuisinistes, les meubles sont disponibles en diverses largeurs, profondeurs et hauteurs (bravo pour l'ergonomie !), et pourvus de "plus" techniques, comme les amortisseurs de tiroirs ou de portes ainsi que des aménagements intérieurs exclusifs. Seule une donnée, et non des moindres, relie cependant le distributeur de cuisines en kit et notre cuisiniste traditionnel : elle concerne la garantie assurée sur les produits. Que l'on choisisse une cuisine en kit ou un modèle vendu par un cuisiniste, la garantie fixée sur le mobilier s'avère le plus souvent identique. Exemples : Lapeyre la maison garantit ses meubles cinq années tout comme Schmidt et Mobalpa. Toutefois, elle est de dix ans chez Teisseire et Ikea !

UNE GAMME DE PRIX TRÈS ÉTENDUE, MAIS… JUSTIFIÉE

Les enseignes traditionnelles, on l'a vu, offrent des prestations globales supérieures. Et cela, bien sûr, a un coût. Le prix d'une cuisine Schmidt, Mobalpa, Arthur Bonnet, Teisseire ou autre (hors électroménager) se situe en moyenne à 8 000 €. Chez les revendeurs de produits en kit, il vous en coûtera entre 1 800 et 3 000 €. Ainsi, la prise en charge du client personnalisée, la livraison et le montage de votre cuisine constituent bien des facteurs de "surcoût" mais aussi de sûreté et de sécurité quant à la bonne fin des travaux… Dans le très haut de gamme, il est des noms qui reviennent immanquablement dans la bouche des architectes en charge de la prescription pour consommateurs aisés : Boffi, Bulthaup, Poggenpohl, Schiffini… Pour accéder à de telles cuisines, il vous faudra débourser plus de 50 000 €. Si cette "enveloppe budgétaire" vous effraie mais que vous restez disposé à consentir un effort financier plus conséquent que chez les enseignes traditionnelles, vous irez peut-être chez hardy inside ou Comprex, ou pourquoi pas chez Nolte qui proposent des solutions aux alentours de 15 000 € : des modèles exclusifs en laque aux plus traditionnels, bois massif traité "contemporain".

Les durées de garantie consenties n'impliquent nullement qu'à leur terme une dégradation du mobilier soit constatée. Cette remarque vaut pour l'ensemble des prestataires cités plus haut.

Alors, rendez-vous dans 20 ans, mais, si vous en avez les moyens n'hésitez pas, faites-vous plaisir et profitez au quotidien de Votre nouvelle cuisine dès à présent …

Le SNEC : l'assurance tout risque

Aujourd'hui, 320 points de vente spécialisés dans la distribution de cuisines sur mesure sont membres du SNEC (Syndicat national de l'équipement de la cuisine), une organisation qui se fixe pour objectif de promouvoir le métier de concepteur-installateur – le vrai pro du marché – auprès des consommateurs. Principaux engagements de ces professionnels : l'établissement, avec leurs clients, d'un premier contrat de vente qui comprend l'assurance de la réalisation du travail de conception et l'analyse technique du futur espace aménagé. Autre contrat prévu : celui dit "de pose". Ici, le professionnel s'engage à garantir le résultat de la pose du mobilier, et ce, même s'il a fait appel à un sous-traitant. Le consommateur n'a ainsi comme seul interlocuteur : son cuisiniste membre du SNEC. Voir pages suivantes…

SNEC

Liste des adhérents du SNEC (Syndicat National de l'Équipement de la Cuisine).
Vous retrouverez en caractères BLEU les magasins ayant déjà obtenu la Certification AFAQ-"APPROUVÉ".
Liste mise à jour le 15 fevrier 2005.

01-AIN

SARL CONFORT CUISINE
Mobalpa
ZA Les Bruyères
01960 PERONNAS
04 74 21 50 44

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
2363 Route de Lyon
01960 PERONNAS
04 74 32 28 40

02-AISNE

SAUVAGE CUISINES ET MEUBLES
Pérène - Sauvage
57 rue Emile Zola
02100 SAINT QUENTIN
03 23 67 77 38

F. H. D. S. ST QUENTIN - CAMBRAI
Mobalpa
84, boulevard Victor Hugo
02100 SAINT QUENTIN
03 23 05 73 33

ANORELUC
Martival - Teissa - Teisseire
Z. C. Route de Reims
02202 SOISSONS-BILLY
03 23 73 84 30

REJAC
Mobalpa
Z.I - 12, avenue de l'Europe
02400 CHATEAU THIERRY
03 23 83 51 66

SAUVAGE CUISINES ET MEUBLES
Pérène - Sauvage
35, Route Nationale
02620 BURONFOSSE
03 23 97 24 31

03-ALLIER

MEUBLES ROY
Mobalpa
RN 7 - 59, route de Paris
03000 AVERNES
04 70 44 26 13

CREATION CUISINES ET BAINS
Teisseire
15, Quai Louis Blanc
03100 MONTLUCON
04 70 05 24 01

05- ALPES (HAUTES)

EURL LAURENT DONADIEU
Mobalpa
111, boulevard Georges Pompidou
05000 GAP
04 92 53 78 33

SARL GATINEAU
Teisseire - Teissa
2, rue de la Chormille
ZA les Eyssagnières
05000 GAP - 04 92 52 14 05

06-ALPES MARITIMES

SAS HORIZON
Schmidt
742, Route de Grenoble
06200 NICE
04 92 29 52 52

L. C. CUISINES
Sacel - Legrand - Ranger
Route départementale 2085
06330 ROQUEFORT LES PINS
04 93 77 69 22

CO. RE. AM. CANNES
Bulthaup
6, rue de Constantine
06400 CANNES
04 93 38 00 39

07-ARDECHE

CONFORT CUISINES ET BAINS
Mobalpa
Route d'Alès, Saint Sernin
07200 AUBENAS
04 75 93 33 31

EURL BARRIOL
Schmidt
Z. I. La Lombardière
07430 DAVEZIEUX
04 75 67 51 44

10-AUBE

S.T.A.E.C.B. - CHATELAIN
Schmidt
23, avenue Pierre Brossolette
10000 TROYES - 03 25 73 10 46

MEUBLES RICHARD
Mobalpa
CC M Robespierre
10100 ROMILLY-SUR-SEINE
03 25 24 81 04

11-AUDE

ESCOBOIS-ESCOROOM
Savoisienne
169, avenue Franklin Roosevelt
11000 CARCASSONNE
04 68 11 90 60

SYLVANA EM - SYLVANA SB
Schmidt
11, rue René Panhard
11100 NARBONNE
04 68 41 89 11

MEUBLES SAQUER
Pérène
Z.A.C. du Peyrou -
11130 SIGEAN
04 68 48 83 56

12-AVEYRON

SARL CUISINE 12
Schmidt
Zone du Pléquat - RN 140
12110 AUBIN
05 65 43 31 02

ESPALUX
Espalux
ZA Les Calsodes - B.P 2
12340 BOZOULS
05 65 48 39 10

ESPALUX
Espalux
Route d'Espalion
12740 SEBAZAC
05 65 46 91 47

SARL CUISINE 12
Schmidt
Zone l'Astragale - Route d'Espalion
12850 ONET LE CHÂTEAU
05 65 46 99 26

13-BOUCHES-DU-RHONE

MIOI CUISINES BAINS
Pérène - Dica - Legand
7, rue Granoux
13004 MARSEILLE
04 91 34 21 39

F.H.D.S. MARSEILLE
Mobalpa
19, boulevard Sakakini
13004 MARSEILLE
04 91 86 46 70

SARL LIDO DIFFUSION
Teisseire
136, Traverse de la Montre
13011 MARSEILLE
04 91 89 24 00

SOCIETE CARBONNEL
Schmidt
2 Chemin des Moines
13200 ARLES
04 90 49 99 79

CUISINES LANG
Mobalpa - Césa
Centre les Vallins
13270 FOS-sur-MER
04 42 05 21 01

F.H.O.S. MARSEILLE
Mobalpa
5, rue G. du Vrir ZA La Pioline
13290 AIX LES MILLES
04 42 52 82 50

EBENISTES

CREATEURS DU PAYS D'AIX
Legrand-Chabert-Teissa-Giusti
C.D. 6 - Plan de Campagne
13480 CABRIES
04 42 02 57 08

SOCOOI
Teisseire - Teissa
115, rue Arnaud Borrili
Espace Pioline
13546 AIX EN PROVENCE
04 42 20 18 20

14-CALVADOS

ART ET TECHNIQUE DE LA MAISON
Mobalpa
Route de Paris
14120 MONDEVILLE
02 31 72 45 62

STE ORNAISE
MEUBLES MONNIER
Schmidt
3, rue R. Schuman
Zone Vallée Barrey
14120 MONDEVILLE
02 31 35 24 30

15-CANTAL

ESPACE PYRAM
Pyram
Comblat le Chateau
15800 VIC S/ CERE
04 71 47 59 90

17-CHARENTE-MARTIME

SARL CUISINES SIMONNET
Mobalpa
31, boulevard Joffre
17000 LA ROCHELLE
05 46 27 26 84

CUISINES JEAN BERTRAND
Arthur Bonnet
14, rue Gaspard Monge
17000 LA ROCHELLE
05 46 34 28 16

SARL J.F.P. AMENAGEMENT
Mobalpa
1, rue François Broussais
17100 SAINTES
05 46 95 07 35

SARL JEAN BERTRAND
Arthur Bonnet
4 bis, Place Bassompierre
17100 SAINTES
05 46 74 24 90

CUISINES EVA OIAZ
Teisseire - Teissa
Rue du 18 juin Beaulieu
17138 PUILBOREAU
05 46 68 14 14

SARL JEAN BERTRAND
Arthur Bonnet
83, Cours de l'Europe
17200 ROYAN
05 46 05 67 93

MEUBLES JOLY
Hardy-Legrand-Pérène-Réma
27, route de Cognac
17520 ARCHIAC
05 46 49 16 55

CUISINE- OECOR
Mobalpa
10, Grande Rue
17550 DOLUS D'OLERON
05 46 75 31 16

18-CHER

ETABLISSEMENTS GIRAULT
Sagne
105, rue André Charles Boullle
18230 SAINT DOULCHARD
02 48 24 16 37

19-CORREZE

SA M. O. M.
Mobalpa
R.N. Le Sauvet
Saint Angel
19201 USSEL
05 55 72 45 50

LAURA CUISINE
Mobalpa
18, avenue Pierre et Marie Curie
19360 MALEMORT
05 55 92 10 98

21-COTE D'OR

CUISINES SCHMIOT
Schmidt
50, rue du Docteur Lépine
21160 MARSANNAY LA COTE
03 80 51 72 20

CUISINES SCHMIOT
Schmidt
11, rue des Echoppes
21800 QUETIGNY
03 80 71 96 18

22-COTES D'ARMOR

GO CUISINES
Schmidt
2-4, rue Jules Verne
22360 LANGUEUX
02 96 62 13 78

EURL POINT CUISINE
Mobalpa
Z. A. du Carpont
22440 PLOUFRAGAN
02 96 78 54 54

ESPACE CUISINES & BAINS
Mobalpa
Z. A. Saint-Meen
22700 SAINT-QUAY-PERROS
02 96 91 02 67

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
Z. A. de Keringant
22700 SAINT-QUAY-PERROS
02 96 48 33 46

24-DORDOGNE

L'ART DU MEUBLE
Teisseire - Teissa
131, rue Valette
24100 BERGERAC
05 53 57 27 78

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
Route de Bordeaux
24100 BERGERAC
05 53 73 03 56

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
Z. A. E. Périgueux Ouest
24430 MARSAC-sur-L'ISLE
05 53 04 45 21

ETABLISSEMENTS SACRISTE
Teisseire
Avenue Michel Grandou
24750 TRELISSAC
05 53 03 90 64

EURL CUISINES TOCHEPORT
Mobalpa
Route de Limoges
24750 TRELISSAC
05 53 04 37 93

25-DOUBS

CUISINES ALAIN
Poggenpohl
24, avenue Carnot
25000 BESANCON
03 81 47 40 20

CUISINES BAINS BERTRAND
Schmidt - Cuisinella
Espace Valentin
25048 BESANCON Cedex
03 81 80 05 05

EB DIFFUSION CUISINELLA
Cuisinella
ZAC Chateaufarine - BP 55862
25058 BESANCON Cedex 5
03 81 41 11 41

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
29, rue de Lattre deTassigny
25210 LE RUSSEY
03 81 43 86 00

DISTRIDEV
Schmidt
Z. I. Près Chênes
25400 AUDINCOURT
03 81 35 01 56

26-DROME

CUISINES FOREL - MOBALPA
Mobalpa
Plateau des Couleures
26000 VALENCE
04 75 55 44 44

JAD' CUISINES
Teisseire
Plateau des Couleures
26000 VALENCE
04 75 78 41 10

SARL VINCENT PETRILLO
Pérène - Pyram - Petrillo
47, avenue Jean Jaurès
26500 BOURG LES VALENCE
04 75 43 45 47

27- EURE

SARL CASIER CUISINES
Sofacem - Hardy
45 bis, avenue Winston Churchill
27400 LOUVIERS
02 32 40 23 94

29-FINISTERE

MEUBLES KERIBIN
Pérène - Roux - Morel
119, avenue de Ty Bos
29000 QUIMPER
02 98 52 15 40

SARL RIVOAL
Schmidt
9, Allée des Quatre Lejeune
29000 QUIMPER - 02 98 95 89 47

CUISINES SCHMIOT.
Schmidt
ZAC de l'Hermitage
10, rue André Colin
29200 BREST
02 98 41 66 66

EURL S. D. B. C.
Schmidt - Compyne
ZAC de l'Hermitage
10, rue André Colin
29200 BREST
02 98 41 46 66

ESPACE CUISINES & BAINS
Teisseire - teissa
19, rue de Villeneuve
29803 BREST - 02 98 41 52 29

30-GARD

S.V.B. CUISINES
Schmidt
29, avenue Léon Blum
30200 BAGNOLS SUR CEZE
04 66 79 87 00

CONFORT CUISINES ET BAINS
Mobalpa
400, avenue Roquette
30200 BAGNOLS SUR CEZE
04 66 89 00 54

MENUISERIES RIVAS
Sagne
Z. A. Port de Pêche
30240 LE GRAU DU ROI
04 66 51 75 64

31-GARONNE (HAUTE-)

BERNARD TURINI
Mobalpa
avenue des États Unis
31000 TOULOUSE
05 61 70 04 53

BERNARD TURINI
Mobalpa
25, avenue dede l'Enclos
31120 PORTET SUR GARONNE
05 62 20 67 30

BERNARD TURINI
Mobalpa
ZA Ribaute
31130 QUINT FONSEGRIVES
05 62 18 82 62

SA MARNIC
Schmidt
20, boulevard de l'Europe
31120 PORTET SUR GARONNE
05 61 72 40 00

CUISINES DU LAURAGAIS
Tei Kit
7, avenue de Castres
31250 REVEL
05 34 66 03 02

C. G. A . TEISSEIRE DIFFUSION
Teisseire
65, Chemin des Ramassiers
31770 COLOMIERS
05 62 48 81 81

32-GERS

SAPICC
Schmidt
Z. I. de l'Hippodrome
32000 AUCH - 05 62 60 06 50

SARL TENAREZE CUISINES
Pérène
16, rue de la République
32100 CONDOM
05 62 68 26 44

33-GIRONDE

CUISINES BOSCH
Bosch
46, Cours de Verdun
33000 BORDEAUX
05 56 44 34 24

TOURNY CUISINES
Leicht - Giomo
24, Allées de Tourny
33000 BORDEAUX
05 56 81 18 03

BATI CUISINE
Mobalpa
157, avenue de Saint Médard
33320 EYSINES
05 56 28 56 00

CUISINES PERENE
Pérène
181, avenue Georges Pompidou
33500 LIBOURNE
05 57 51 24 24

BATI CUISINE
SieMatic
36, avenue de la Somme
33700 MERIGNAC
05 56 12 41 24

BATI CUISINE
Mobalpa
76, avenue du Maréchal Leclerc
33700 MERIGNAC
05 56 12 34 56

SERVI MEUBLES
Teisseire
3, Cours Xavier Moreau
33720 PODENSAC
05 56 27 27 80

34- HERAULT

COTE CUISINES - SYLVANA SB
Schmidt
108, rue du Levant
34400 LUNEL - 04 67 71 55 25

SARL BRETTANCE
Mondial Kit
Avenue de la Mer
34970 LATTES - 04 99 13 73 50

35-ILE-ET-VILAINE

SARL YANNICK BRANDILY
Schmidt
Zone Confort Land n° 86
35520 MELESSE
02 99 66 45 85

38-ISERE

SCHMIDT S 2 A
Schmidt
2, rue du Général Ferrié
38100 GRENOBLE
04 76 46 22 52

SCHMIDT S 2 B
Schmidt
9, Z. I. des Glairaux
38120 SAINT EGREVE
04 76 75 12 00

VALENTINE DISTRIBUTION
Teisseire
17, rue du Champ Romain
38400 SAINT MARTIN D'HERES
04 76 51 96 32

PERRIN DÉCORATION
Mobalpa
RN 75
38490 CHARENCIERS LES ABRETS
04 76 31 53 83

39-JURA

LAURENCE ET CLAUDE
Teisseire
18, rue Lecourbe
39000 LONS LE SAUNIER
03 84 24 97 17

40- LANDES

SAPICC
Schmidt
Espace Mac Donald's
40990 SAINT PAUL LES DAX
05 58 91 56 79

41- LOIR-ET-CHER

MAES
Schmidt
28 Allée Robert Schuman
41000 BLOIS
02 54 74 72 35

42-LOIRE

SARL VELAY EQUIP. HABITAT
Geko
23, rue E. Zola Monthieu
42000 SAINT ETIENNE
04 77 25 76 93

SAS PACORET
Mobalpa
6, rue du 18 juin 1827
42160 ANDREZIEUX
04 77 36 42 83

SARL CLO CUISINES
Schmidt
Centre Commercial Carrefour
42300 MABLY
04 77 72 72 22

43-LOIRE (HAUTE-)

SARL VELAY EQUIP. HABITAT
Ranger - A Bonnet - Combettes
C. C. Plein Sud
Les Baraques
43370 CUSSAC SUR LOIRE
04 71 03 12 60

44-LOIRE ATLANTIQUE

PRESTIGE DE L'HABITAT
Poggenpohl - Linéa Quattro
1, rue de Strasbourg
44000 NANTES
02 40 35 04 40

J. P. B.
Schmidt
3, rue de Strasbourg
44000 NANTES
02 40 85 47 64

ANORE NEAU CREATIONS
Comera - Hardy Inside
66, boulevard Jean XXIII
44100 NANTES
02 40 16 09 40

E. H. M.
Mobalpa
19, av. du Marché Commun
44122 NANTES
02 40 08 96 96

E. H. M.
Jean Gilet
Route de Clisson - La Piée
44120 VERTOU - CEDEX
02 51 79 14 91

CUISINES HEMERY
Teisseire
40, boulevard de la République
44380 PORNICHET
02 40 61 21 48

SA ANDRE NEAU
Coméra
55, rue Charles Rivière
44401 REZE CEDEX
02 40 32 89 20

SA ALAIN GREGOIRE
Schmidt
rue des Aigrettes
44570 TRIGNAC
02 51 16 06 66

E. H. M.
Mobalpa
176, Route de Vannes
44700 ORVAULT
02 40 16 05 35

SA CRISTAL
Schmidt
333 ter, route de Vannes
44800 SAINT HERBLAIN
02 28 01 71 70

45-LOIRET

SARL AFL ACTUA
Häcker - Snaidero - Rima
256, rue de Bourgogne
45000 ORLÉANS
02 38 52 15 20

MEUBLES CHATELLIER
Teisseire - Sagne - Césa
Route de Montargis
45500 GIEN
02 38 38 07 00

ERIC DAEMS AGENCEMENTS
Schmidt
5, rue des Frères Lumière
45700 VILLEMANDEUR
02 38 98 60 45

CUISINES-SALLES DE BAINS MANDORAISES-E.DAEMS
Cuisinella
rue des Frères Lumière
45700 VILLEMANDEUR
02 38 98 77 90

46-LOT

CREATIV' 46
Mobalpa
Route de Villeneuve
46090 CAHORS-ESPERE
05 65 30 99 00

SOCAMAQ
Mobalpa
18, route d'Aurillac
46100 FIGEAC - 05 65 34 06 35

47-LOT ET GARONNE

SOCOMEX
Pérène
102, rue de la Libération
47200 MARMANDE
05 53 89 09 38

SOCOMEX
Perène
56, avenue Gaudaunèche
47300 VILLENEUVE SUR LOT
05 53 70 32 07

SAS J. L. V. CUISINES
Schmidt
92, avenue de Bigorre
47550 BOE
05 53 87 66 13

49-MAINE-ET-LOIRE

SARL TOP CONFORT 49
Schmidt
1, rue de la Chambre aux Deniers
49000 ANGERS
02 41 72 41 00

SAS S.E.R.M.
Mobalpa
26-30, rue du Grand Launay
49010 ANGERS CEDEX
02 41 73 01 30

SARL B. G. EVOLUTION
Cuisinella
Centre d'Activités du Pin
49070 BEAUCOUZE
02 41 72 30 20

AGENCIA CUISINES
Mobalpa
26, rue d'Anjou
49300 CHOLET
02 41 71 15 90

LES SOLIDAIRES - HEXA CUISINES
Gilet - Césa
35, avenue de la Tessoualle
49302 CHOLET CEDEX
02 41 55 46 92

SARL DURANDELLE
Teisseire
Centre Commercial Rive Sud
49610 MURS ERIGNE
02 41 45 90 40

50-MANCHE

CUISINES HERVIEU
A. Bonnet - Chabert Duval
50810 SAINT JEAN DES BAISANTS
02 33 56 16 11

51-MARNE

SA BRUSCHI
Mobalpa
10, rue Edmond Rostand
51100 REIMS
03 26 49 97 97

SA LA CUISINERIE
Arthur Bonnet
53-55, rue du Barbatre
51100 REIMS
03 26 85 65 27

ENTREPRISE GARNOTEL
Teisseire
6, rue de la Crayère
51220 COURCY
03 26 49 61 61

B. G. M. AGENCEMENT
Schmidt
6, rue Lucien Trousset
51350 CORMONTREUIL
03 26 09 29 00

A. C. B. CUISINES SCHMIDT
Schmidt
Rue du Commerce
51510 FAGNIERES
03 26 70 58 57

52-MARNE (HAUTE)

SA - O.C.M.
Cesa - Nobilia - Delwal
C. C. Le Chêne Saint Amand
52100 SAINT DIZIER
03 25 05 50 00

53 - MAYENNE

MEUBLES PIERRE DENIS
Mobalpa
164, avenue de Mayenne
53000 LAVAL
02 43 53 56 53

SODICEM
Sofacem - Delacroix
Z. I. - Route de Gesvres
53140 PRE EN PAIL
02 43 30 43 43

ATELIER DE SAINT VICTOR
Atelier de Saint Victor
53440 SAINT VICTOR
02 43 00 77 16

54-MEURTHE-ET-MOSELLE

CONCEPT L. M.
Teisseire
37, rue de la Commanderie
54000 NANCY
03 83 28 87 45

SACEL
Sacel
135 av.du 69ème régiment d'Infanterie
54270 ESSEY LES NANCY
03 83 21 27 91

P. M. V. CUISINES SCHMIDT
Schmidt
Zac de la Porte Verte - B P 85
54271 ESSEY LES NANCY Cedex
03 83 21 49 00

MOBALPA FOISSEY
Mobalpa
R N 4
Vitrimont
54300 LUNEVILLE - 03 83 74 06 40

FOISSEY CONCEPT CUISINES
Chabert - Pereine - Linéa Quattro
18, avenue de la Résistance
54520 LAXOU
03 83 98 71 71

P. M. V. CUISINES SCHMIDT
Schmidt
20, rue de la Sapinière
54520 LAXOU
03 83 93 49 00

SACEL
Sacel
Zone Commerciale du Val de l'Orne
54800 CONFLANS EN JARNISY
03 82 33 05 12

55-MEUSE

SA D. C. M.
Cesa - Nobilia - Delwal
Route de Metz (face Cora)
55100 VERDUN
03 29 84 78 78

SACEL
Sacel
18 rue Basse
55320 GENICOURT S/MEUSE
03 29 87 74 27

56-MORBIHAN

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
150, rue du Col. Muller
56100 LORIENT
02 97 37 14 44

MOBALPA KEGINIEU
Mobalpa
ZC Géant
19 rue du 19 Mars 1962
56601 LANESTER
02 97 76 35 35

57-MOSELLE

F.H.D.S METZ
Mobalpa
20, avenue Robert Schuman
57000 METZ - 03 87 76 41 41

F.H.D.S.
Mobalpa
3, rue Jean Vigo-ZAC du Val Marie
57100 THIONVILLE
03 82 82 86 66

SOLORAM
Schmidt
10, Boucle du Val Marie
57100 THIONVILLE
03 82 34 36 00

F.H.D.S.
Mobalpa
73, rue du Gnl Mangin
57500 SAINT AVOLD
03 87 81 86 40

CUISINELLA
Cuisinella
Route de Sarreguemines Z. C.
57520 GROSBLIEDERSTROFF
03 87 09 24 89

SOLODIC
Schmidt
Zone Dunil Actisud
57685 AUGNY
03 87 38 46 46

POINT CUISINE
Schmidt
rue de Forbach
Moulin Neuf
57730 MACHEREN
03 87 91 04 20

58-NIEVRE

MEUBLES CHATELLIER
Teisseire - Sagne - Césa
21, rue de Donzy
58200 COSNE COURS SUR LOIRE
03 86 28 16 07

59-NORD

SEDAM
Teisseire - Teissa
106, rue d'Arras
59000 LILLE- 03 20 52 59 59

VANESSE CARRELAGE SANITAIRE
Pérène
122, avenue de Paris
59267 PROVILLE
03 27 81 30 82

F. H. D. S. CAMBRAI
Mobalpa
Z. I. des Houts de Proville
59267 PROVILLE - 03 27 81 78 00

MEUBLES J. M. BAILLET
Hardy - Pyram - Glomo
35, rue Francisco Ferrer
59290 WASQUEHAL
03 20 98 74 90

BD Créations Cuisines
Sacel - Pérène - Espalux - Chabert
1, rue du Sergent Cairns
59300 VALENCIENNES
03 27 45 90 12

SARL CAFFIAUX BEFFROI
Aino
8, rue Gambetta
59360 LE CATEAU
03 27 77 03 04

SARL C. C. D.
Schmidt
37, rue des Docks
59400 CAMBRAI - 03 27 81 08 09

60- OISE

ARELIER CUISINES ET BAINS
Chabert
104, route Nationale
60610 LA CROIX
03 44 91 03 03

61- ORNE

SAS ORNAISE - MEUBLES MONNIER
Schmidt
3, Route de Falaise
61200 ARGENTAN
02 33 36 78 99

62 -PAS DE CALAIS

CUISINE ET BAIN
Hardy - Pérène - Gaggenau
17, rue Aristide Briand
62000 ARRAS - 03 21 71 28 78

V. G. P. CUISINES ET BAINS
Schmidt
2, rue Ampère
62000 ARRAS - 03 21 71 40 00

SARL C. A. A.
Schmidt
4 ter, Route de Lille
62113 SAILLY LABOURSE
03 21 65 65 06

OECO CUISINES
Teisseire
162, rue Nationale
62200 BOULOGNE
03 21 92 41 69

MEUBLES FLAHAUT
Pérène
103, avenue du Docteur Croquelais
62360 SAINT LEONARD
03 21 91 02 71

MODERN'MOBILIER
Pérène
42, Grand'Place
62400 BETHUNE - 03 21 68 28 14

SARL LEROY OELATTRE
Brandt, Rosières, Siemens, Whirlpool
125, avenue de Rouville
62610 ARDRES - 03 21 35 41 373

SAS THOBOIS FRERES
Césa - Delacroix
1050, avenue François Mitterrand
62810 AVESNES LE COMTE
03 21 48 42 44

63- PUY DE DÔME

CUISINES DANIEL SERRANO
Mobalpa
35, avenue d'Aubière
63800 COURNON D'AUVERGNE
04 73 69 36 23

64-PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

CUISINES, BAINS & RANGEMENTS
Mobalpa
2, bld du Commandant Mouchotte
64000 PAU
05 59 02 82 57

MAILLARD CUISINES
Schmidt
112, boulevard Alsace Lorraine
64000 PAU
05 59 30 38 92

65-PYRÉNÉES (HAUTES-)

SAPICC
Schmidt
Lotissement la Garounère
65000 TARBES
05 62 34 39 81

66-PYRÉNÉES-ORIENTALES

SARL BRETTANCE
Mondial Kit
140, avenue Victor Dalbiez
66000 PERPIGNAN
04 68 68 29 80

SARL CUISINE ET BAINS PHILIPPE REY
Teisseire
Rue Becquerel - Mas Guérido
66334 CABESTANY
04 68 67 22 10

67-RHIN (BAS-)

OORLI CUISINES
Schmidt
Zone Commerciale "Les Merculioles"
67120 DORLISHEIM
03 88 48 52 52

WELA
Cuisinella
Zone Atrium - 67190 MUTZIG
03 88 49 33 75

CUISINELLA
Cuisinella
6, rue Charles Péguy
67200 HAUTEPIERRE
03 88 28 70 70

CUISINES WELSCH
Schmidt
Zone Industrielle
67440 MARMOUTIER
03 88 71 49 00

ERHART EQUIPEMENT S.A.
Schmidt
89, Route de Bischwiller
67503 HAGUENAU CEDEX
03 88 93 77 22

MENUISERIE - EBENISTERIE
Pérène
14, rue du Général de Goulle
67520 MARLENHEIM
03 88 87 59 11

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
Rue de l'Industrie
67550 VENDENHEIM
03 88 33 98 97

F.H.D.S. STRASBOURG
Mobalpa
26, route de Strasbourg
67550 VENDENHEIM
03 88 18 31 20

CUISINELLA
Cuisinella
Zone Commerciale Zinsel
67590 SCHWEIGHOUSE SUR MODER
03 88 72 69 06

CUISINELLA
Cuisinella
49 Route de Strasbourg
67600 SELESTAT
03 88 82 32 32

CUISINE 67
Schmidt
Z. I. Nord
67600 SELESTAT
03 88 58 08 28

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
Route de Colmar
67640 FEGERSHEIM
03 88 64 96 40

68-RHIN (HAUT-)

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
11, Route de Strasbourg
68000 COLMAR
03 89 24 98 97

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
4, rue Henri de Crausaz
68110 ILE NAPOLEON
03 89 61 83 33

CUISINELLA
Cuisinella
Zone du Rosenkrantz
68125 HOUSSEN
03 89 21 40 70

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
107, Route de Guebwiller
68260 KINGERSHEIM
03 89 50 03 39

69-RHÔNE

GALAXIE CUISINES
Mobalpa
13, rue Mazenod
69003 LYON - 04 78 60 19 49

RAC 2000
Pérène
3, rue Flachet
69100 VILLEURBANNE
04 72 65 99 09

SITO
Mobalpa
150, rue Louis Becker
69100 VILLEURBANNE
04 78 68 12 34

OUEST LYONNAIS OECORATION
Mobalpa
20, rue des Aqueducs
69290 CRAPONNE
04 78 57 87 87

RUSTICBOIS
Gilet
1115, Route Nationale
69400 LIMAS
04 74 02 74 74

CUISINES KATIA
Schmidt
32, av. Charles de Gaulle
69410 CHAMPAGNE MONT D'OR
04 78 35 28 62

SUO LYONNAIS OECORATION
Mobalpa
DA 42 - ZA La Ronze
69440 TALUYERS
04 78 48 31 48

CUISINES Jean-Louis BERNOLLIN
Teisseire
27, rue du 3 Septembre1944
69480 ANSE - 04 74 67 04 08

OLAGNIER EQUIPEMENT
Mobalpa
227, avenue Franklin Roosevelt
69500 BRON
04 78 26 84 64

SARL MULTI-AGENCEMENT
Pérène
73, bd Emile Zola
69600 OULLINS
04 78 51 31 70

PERRIN DECORATION
Mobalpa
126, Route de Grenoble - RN 6
69800 SAINT PRIEST
04 78 40 14 04

CUISINES KATIA
Schmidt
115, Route de Grenoble
69800 SAINT PRIEST
04 78 90 85 32

70-SAÔNE (HAUTE-)

CUISINES SCHMIDT SECV
Schmidt
Espace de la Motte
70000 VESOUL
03 84 97 52 35

SARL OIRECT HABITAT
Mobalpa
Rue des Regains
Espace de la Motte
70000 VESOUL
03 84 76 34 01

SARL CUISINES & BAINS MOUREY
Delacroix - Allmilmo - Césa
Rue Buissenat
70110 ESPRELS
03 84 20 54 31

71-SAÔNE-ET-LOIRE

OECOR HOME
Chabert - Nolte
35 bis, avenue Edouard Herriot
71000 MACON -
03 85 39 17 67

SARL ARTI-MOB
Hardy - Cuisines à vivre
Chemin de la Croix Saccord
71000 MACON
03 85 34 61 10

ARTI-MOB ENSEIGNE MOBALPA
Mobalpa
RN 6 ZA des Combes
71000 VARENNES LES MACON
03 85 20 16 63

TENDANCE CUISINE ACTION
Teisseire
51, rue de la République
71300 MONTCEAU LES MINES
03 85 58 95 55

A. I. C. B. - CUISINES BAINS
Teisseire
50, avenue Charles de Goulle
71400 AUTUN
03 85 52 86 37

72-SARTHE

MEUBLES TROUILLET
Trouillet
Le Plessis
72320 LAMNAY
02 43 93 23 69

G. B. AMEUBLEMENT
Teisseire
41 à 45, rue Albert Einstein
72650 LA CHAPELLE ST AUBIN
02 43 43 90 92

73-SAVOIE

UNIVERS CUISINES BAINS
Mobalpa
Z. I. du Parquet
73300 SAINT JEAN DE MAURIENNE
04 79 59 93 82

SA C. E. L. M.
Schmidt
1999 RN 6
73490 LA RAVOIRE
04 79 72 66 22

F.H.O.S. ANNECY
Mobalpa
1931, avenue de Chambéry - R.N. 6
73490 LA RAVOIRE
04 79 72 67 67

74-SAVOIE (HAUTE-)

SARL BOUQUET DES CHAUX CUISINES
Mobalpa
19 rue de l'Hotel Dieu
74207 THONON LES BAINS CEDEX
04 50 71 62 34

ARAVIS CUISINES
Pérène
Route d'Annecy
74230 THONES
04 50 02 05 16

CUISINE CENTER
Schmidt
172, Route des Bramines
74330 SILLINGY
04 50 22 62 20

SA ROBERT LITTOZ
Teisseire
Z.A. Dessus le Fier
74370 ARGONAY
04 50 27 49 37

F.D.H.S. ANNECY
Mobalpa
82, Route des Creuses
74960 CRAN GEVRIER
04 50 10 06 00

75-PARIS

CASA & CUCINE
Pérène - César - Vitali
16, rue de Richelieu
75001 PARIS -
01 42 61 91 90

CUISINES MILET
Mobalpa - Poggenpohl
11, rue Malher
75004 PARIS
01 42 72 94 26

TOTAL CONSORTIUM CLAYTON
Linéa Quattro -Leicht- Antonio Lupi
31, rue Buffon
75005 PARIS -
01 47 07 12 89

LA CUISINE SUR MESURES
Mobalpa
71, boulevard Raspail
75006 PARIS -
01 45 48 66 32

ITALIA CUCINE
Arc Linéa - Valcucine - Antonio Lupi
202, boulevard Saint Germain
75007 PARIS
01 45 48 25 53

TOTAL CONSORTIUM CLAYTON
Leicht - Antonio Lupi
204, boulevard Saint Germain
75007 PARIS
01 45 44 24 43

LA CUISINE SUR MESURES
Mobalpa
8 bis, avenue de Tourville
75007 PARIS
01 47 05 96 34

ESPACE ST HONORE
Binova
161, rue du Faubourg Saint Honoré
75008 PARIS
01 42 89 16 38

M. C . 2 CUISINES
Snaidero
38, rue Laborde
75008 PARIS
01 45 22 33 16

CRÉATION SAINT AUGUSTIN
Poggenpohl - Antonio Lupi
8, rue Roy
75008 PARIS
01 42 94 27 00

St GEORGES CUCINE COTE CUISINE
Scavolini
13bis, rue Henry Monner
75009 PARIS
01 48 78 11 00

SHOW ROOM 2001
Wellmann - Tielsa - Gruco - Geba
28, rue de Châteaudun
75009 PARIS
01 42 80 30 67

CREATION SAINT MANDE
Linéa Quattro -Leicht-A.Lupi
La cuisine française
42-44, boulevard du Temple
75011 PARIS
01 43 38 76 78

ANNE CONCEPT
Allmilmo - Zeyko
4, boulevard du Temple
75011 PARIS -
01 48 05 11 62

CREATIONS J. F.
Comprex - Teisseire - Morel
6, rue Saint Bernard
75011 PARIS
01 43 71 69 82

SA ENTREPRISE JAMIN
Mobalpa
77, boulevard Saint Marcel
75013 PARIS
01 42 17 18 19

MEUBLES ROGER VAUCLAIRE
Mobalpa
146, avenue Emile Zola
75015 PARIS
01 45 75 77 15

CHARMITA
SCIC Allmilmo
1, Place du Costa Rica
75016 PARIS
01 45 25 14 00

TOTAL CONSORTIUM CLAYTON
Leicht-Linéa Quattro-Antonio Lupi
25, boulevard Exelmans
75016 PARIS
01 45 24 62 81

TOTAL CONSORTIUM CLAYTON
Leicht-Linéa Quattro-Antonio Lupi

47, rue Boulainvilliers
75016 PARIS
01 42 15 23 46

SA ENTREPRISE JAMIN
Mobalpa
9, avenue de Versailles
75016 PARIS
01 46 47 48 49

PAOLO CUCINE COTE CUISINE
Scavolini
158, avenue de Versailles
75016 PARIS
01 40 50 00 11

SURFACES ET CUISINES
Mobalpa
21, Boulevard Gouvion Saint Cyr
75017 PARIS
01 45 72 52 14

CO RE. AM.
Bulthaup
6, avenue Cornot
75017 PARIS
01 43 80 28 16

76-SEINE-MARITIME

D. L. C. MEUBLES DORCHY
Pérène - Legrand
19-21, rue du Baillage
76390 AUMALE
02 35 94 21 42

77-SEINE-ET-MARNE

A. A. S.
Pérène
19, rue Gaillardon
77000 MELUN
01 60 68 31 31

SARL SELECTION CUISINES
Allmilmo - Hardy - Roux
2, boulevard Victor Hugo
77000 MELUN
01 64 52 31 44

PREFERN
Martin - Pérène - Legrand
18, rue du Petit Fossard
77130 VARENNES-sur-SEINE
01 64 70 34 13

GEKO
MVM
Centre commercial de Boissenart
77176 SAVIGNY LE TEMPLE
01 64 41 60 28

P. E. R. COM
Schmidt
255, rue Ampère - C. C. Chamlys
77190 DAMMARIE-LES-LYS
01 64 79 54 00

DECORS ET CUISINES
Chabert - Combettes
12, rue Roger Salengro
77270 VILLEPARISIS
01 64 67 33 48

INTER DECO EST
Teisseire
75, rue Esthenne
77500 CHELLES
01 60 08 54 10

78-YVELINES

MONPOIX
Teisseire - Poggenpohl
30, rue du Vieux Versailles
78000 VERSAILLES
01 39 50 62 98

ART ET CONCEPTION
Allmilmo - Pyram
23, rue Saint Pierre
78100 SAINT GERMAIN EN LAYE
01 34 51 00 05

LA CUISINE SUR MESURES
Mobalpa
Centre Commercial "Art de Vivre"
78140 VELIZY-VILLACOUBLAY
01 30 70 00 16

CULINELLE
Pérène- Roux - Bontempi
4, rue de Versailles
78150 LE CHESNAY
01 39 55 22 41

HARMONIE CUISINES ET BAINS
Hardy
39, rue Porte aux Saints
78200 MANTES LA JOLIE
01 30 92 08 00

CUISINES FOURNEL
Schmidt
18, rue des Champs-Odée
Z.I des Closeaux
78200 BUCHELAY
01 30 33 16 33

L. S. E.
Teisseire
40-42, rue des Broderies
78310 COIGNIERES
01 30 13 11 50

STE DES MEUBLES STRIM LA CUISINERIE
Mobalpa
41, Route du Vésinet
78400 CHATOU
01 30 15 69 90

79-SEVRES (DEUX-)

ID CUISINES SCHMIDT
Schmidt
53, boulevard Ampère
79180 CHAURAY
05 49 08 21 43(

SARL LES CUISINES du PARC St- PIERRE
Cuisinella
5, boulevard de Beauvillé
80000 AMIENS
03 22 52 14 12

82-TARN-ET-GARONNE

SARL RAYMOND GARCIA
Teisseire
85, avenue Marceau Hamecher
82000 MONTAUBAN
05 63 63 11 91

CUISINE PRATIC'
Schmidt
1139, rue de l'Abbaye
82000 MONTAUBAN
05 63 03 46 82

83-VAR

LA MAISON DE SUZELLE L.M.C.B.
Teisseire
Route de la Crau - La Pauline
83130 LA GARDE
04 94 21 31 01

ART ET DECO CUISINES
Schmidt
2742, avenue John Kennedy
83140 SIX FOURS LES PLAGES
04 94 06 75 05

84-VAUCLUSE

V.G.S. CUISINES
Schmidt
Z.A.C. de la Cristole - R.N. 7
84145 MONTFAVET
04 90 89 61 50

SYLVANA CUISINES
Schmidt
Z.A.C. Sainte Anne - Avignon Nord
84700 SORGUES - 04 90 31 46 16

CUISINE RAY
Teissa
Z. I. La Grande Marine
84800 L'ISLE-sur-SORGUE
04 90 20 85 99

85-VENDEE

STYLE CUISINES
Teisseire
Z.A. de Beaupuy - B.P. 372
85009 LA ROCHE SUR YON
02 51 05 38 87

E. C. C. S. - CONCEPT DESIGN
ECCS - sa fabrication
6, Place de la Vendée
85000 LA ROCHE SUR YON
02 51 40 87 60

E. C. C. S. - CUISINES ET BAINS
ECCS - sa fabrication
Zone Commerciale LES OCEANES
85180 CHATEAU D'OLONNE
02 51 95 50 60

INTERIEUR CLASS
Pérène
23, route de Niort
85200 FONTENAY LE COMTE
02 51 51 03 18

SARL CUISINE CHALLANDAISE
Mobalpa
22 bis, rue de Saint Jean de Monts
85300 CHALLANS
02 51 93 19 78

86-VIENNE

SA CASMA "MARATHON"
Mobalpa
34, boulevard du Grand Cerf
86000 POITIERS
05 49 58 40 90

ÉTABLISSEMENTS TERRASSIN
Mobalpa
34, avenue du Maréchal Leclerc
86100 CHATELLERAULT
05 49 21 00 86

SARL D. P. B. CUISINES ANTIGNY
Pyram - Legrand
41, rue du Marché
86300 CHAUVIGNY
05 49 56 08 21

CUISINES DU HAUT POITOU
Schmidt
6, Allée du Haut Poitou
86360 CHASSENEUIL DU POITOU
05 49 62 83 00

87-VIENNE (HAUTE-)

MEUBLES ARNAUD
Cesa - Sagne
2, avenue de Locarno
87000 LIMOGES
05 55 33 51 24

88-VOSGES

S. L .E. M.
Mobalpa
8, avenue Dutac
88000 EPINAL
03 29 82 06 03

ECO CUISINE
Schmidt
Z. A. Les Pierres de Faing
88100 SAINTE MARGUERITE
03 29 56 28 15

ECO CUISINE
Schmidt
C. C. La Fougère
88150 CHAVELOT
03 29 81 80 80

89-YONNE

AB CUISINE
Schmidt
41, avenue Jean Mermoz
89000 AUXERRE
03 86 94 93 73

SA CONTZLER -
Teisseire - Snaidero - Martin
20-22, rue Joubert
89000 AUXERRE
03 86 52 13 68

AB 2
Schmidt
175, avenue de Sénigallia
89100 SENS
03 86 83 73 43

90-TERRITOIRE-DE-BELFORT

CUISINES SCHMIDT
Schmidt
Parking Jordiland
90400 BOTANS
03 84 56 14 14

91-ESSONNE

I. D. CUISINES ET BAINS
Schmidt
89, avenue du Général de Gaulle
91170 VIRY CHATILLON
01 69 24 93 00

CUISINES "A. J."
Martin
48, rue Pierre Brossolette
91330 YERRES
01 69 48 11 57

CAPRON BÂTIMENT
Mobalpa
17, rue marius Hus
91370 VERRIÈRE LE BUISSON
01 46 61 15 15

ATELIER THIERRY BERGERON
Leicht
32, boulevard Aristide Briand
91600 SAVIGNY-SUR-ORGE
01 69 05 65 62

JAMES CUISINE
Delacroix
1, rue des Hirondelles
91700 SAINTE GENEVIEVE DES BOIS
01 60 15 22 22

92-HAUTS DE SEINE

LA CUISINE SUR MESURES
Mobalpa
25, avenue du Général Leclerc
92100 BOULOGNE
01 49 10 96 08

LA MAISON TEISSA
Teisseire - Pérène - Cuisine à Vivre
262 Bld Jean Jaurès
92100 BOULOGNE
01 46 21 04 13

IZARD ET FILS
Teisseire
34-36, avenue P. Grenier
92100 BOULOGNE
01 46 21 33 21

CHARLES BIGANT
Miele - BSE - Frankt
11 bis, rue du Commandant Pilot
92200 NEUILLY-SUR-SEINE
01 46 24 24 12

A.D. DOREL
Teisseire - Teissa
27, av. Louis Pasteur
92220 BAGNEUX
01 45 36 91 88

A.D. DOREL
Teisseire - Teissa
27, av. Pierre Brossolette
92240 MALAKOFF
01 46 55 48 49

AMBIANCE CUISINES ET BAINS
Teissa - Armony - Nolte
71, boulevard National
92250 LA GARENNE COLOMBES
01 41 19 97 07

COTÉ CUISINES - COLASCI & ASSOCIÉS
Scavolini
31, rue du Pdt. Wilson
92300 LEVALLOIS
01 55 90 52 20

CUISINES DU PARC
Nolte
179, avenue du Général Leclerc
92340 BOURG LA REINE
01 47 02 22 21

M. D. C.
Mobalpa
44, rue de Bezons
92400 COURBEVOIE
01 43 33 10 00

MOBIDIS
Schmidt
58, boulevard de Verdun
92400 COURBEVOIE
01 47 68 91 91

A. B. DESIGN
Mondial Kit
10, avenue Paul Doumer
92500 RUEIL MALMAISON
01 47 51 28 28

CLASSE
Mobalpa
132, avenue Paul Doumer
92500 RUEIL MALMAISON
01 47 49 33 00

TOP DECOR
Schmidt
2, place Besche
92500 RUEIL MALMAISON
01 47 49 65 52

ART HOME
Delacroix - You
39, rue Gallieni
92600 ASNIÈRES
01 40 86 05 30

94-VAL DE MARNE

S.E.R. ATLAS
ECB - MVM
1, avenue Maréchal Foch
94034 CRETEIL CEDEX
01 49 80 09 48

CREATION SAINT MANDE
Linéa Linéa Quattro - Leicht - La cuisine française -
1-3, Place du Général Leclerc
94160 SAINT MANDE
01 53 66 16 26

TOTAL CONSORTIUM CLAYTON
Linéa Quattro - Sofacem - Leicht -Lupi
5, rue du Moutier
94370 SUCY EN BRIE
01 49 82 01 01

LA CUISINE SUR MESURES
Mobalpa
1, av. des Marronniers
ZA des Petits Carreaux
94386 BONNEUIL SUR MARNE CEDEX
01 43 39 91 10

AMBIANCE D'INTERIEUR
Teissa
100, avenue Roger Salengro
94500 CHAMPIGNY
01 48 82 22 20

MEUBLES MARTHE
Mobalpa
84, rue Jean Jaurès
94500 CHAMPIGNY
01 47 06 11 23

SARL C. C. B.
César - Tomassi - Pedini - ABC
30, avenue Victor Hugo
94600 CHOISY LE ROI
01 48 90 70 27

ÉTABLISSEMENTS PICQUET BOUSSARD
Mobalpa
85, avenue de Paris
94800 VILLEJUIF
01 46 77 72 47

95-VAL-D'OISE

CUISINES D. L.
ABC - Pyram - Bontempi
192, avenue de la Division Leclerc
95160 MONTMORENCY
01 39 64 18 88

CUISINES 14
Sofacem - Gilet
15, Quai du Pothuis
95300 PONTOISE
01 39 97 37 49

S.E.R. ATLAS
ECB - MVM
4 et 6, le Val d'Ezanville
95460 EZANVILLE
01 39 91 92 85

S.N.A. CUISINE DERIC
Mobalpa
R N.1
95570 ATTAINVILLE
01 39 35 04 04

ELINOR
Pérène
77, rue du Général Leclerc
95600 EAUBONNE
01 34 27 54 20

LES ADRESSES DE LA RÉDACTION

Vous trouverez ci-après les adresses des marques, magasins ou fabricants dont nous avons présenté un des produits dans la partie rédactionnelle de ce numéro.
Vous souhaitez plus de renseignements sur un point quelconque ?
Vous voulez connaître les adresses de marques citées mais dont nous n'avons pas eu la place de montrer un modèle, un appareil ?
Posez-nous vos questions, par courrier :
Réponses Cuisine - courrier des lecteurs
26-28 rue de la Providence - 75013 Paris ou e-mail **infos@reponsescuisine.com**

A
- Abitore tél. 03 27 69 26 26
- Acropole Décoration tél. 01 39 75 49 00
- Alain Vogh tél. 04 94 70 61 85
- Allmilmö tél. 03 88 56 88 40
- Alno tél. 04 92 27 58 58
- AMPM tél. 0892 350 350
- Arc Linea tél. 00 39 0444 394 111
- Ariston tél. 0 825 05 44 44
- Arthur Bonnet tél. 02 51 45 75 75
- Arthur Martin Electrolux tél. 03 44 62 22 22
- Atelier des Arts Culinaires tél. 01 43 40 20 20

B
- BHV dans les magasins
- Brandt tél. 0 825 06 16 01
- Bosch tél. 0 892 698 010

C
- Cap Concept tél. 01 46 10 45 22
- Correlage de la Bresque tél. 04 94 70 61 93
- Chabert Duval tél. 03 85 44 63 33
- Class'inox tél. 01 60 43 80 15
- Cocktail Scandinave tél. 01 69 25 39 80
- Colorker tél. 01 42 78 22 22
- Comera tél. 02 51 45 75 69
- Comprex (Italie) tél. 00 39 0438 7961
- Créaligne tél. 04 94 83 23 23
- Cuisinello tél. 03 89 58 24 00
- Cuisines Philippe tél. 03 21 61 70 70
- Cuisine sur Mesure (la) tél. 01 47 05 96 34
- Cuisipro chez Mauviel tél. 02 33 61 00 31

D
- De Dietrich tél. 0 825 06 16 04
- Deville tél. 03 24 56 83 83

E
- Elica tél. 03 80 32 92 66
- Emmanuel Rubbens tél. 05 45 31 75 41
- Evo Solo tél. 03 81 90 16 03

F
- Fagor tél. 05 59 51 91 00
- Falcon tél. 01 44 67 92 34
- Fissler tél. 0 800 90 57 68
- Floor Gres tél. 00 39 0536 840 285
- Fly tél. 01 30 28 94 76
- Franke tél. 01 30 28 94 76

G
- Gaggenau tél. 0 825 398 310
- Gallo GSM, épiceries fines
- Garnier Thiébaut tél. 03 29 60 30 30
- Garenje tél. 01 45 19 30 08
- Guzzini tél. 0 810 12 23 38

H
- Habitat tél. 0 800 010 800
- Hansa tél. 03 88 78 88 00
- Hardy inside tél. 0 800 928 800

I
- Ikéa tél. 0 825 826 826
- Ilve / Sté Exkis tél. 01 42 39 48 48

K
- Küppersbusch tél. 01 58 36 48 30
- KWC tél. 03 88 78 98 83

L
- La Cornue tél. 01 34 48 36 36
- La Fontaine aux Cuisines tél. 01 42 24 74 24
- Lapeyre la maison tél. 01 48 33 84 61
- Le Creuset tél. 0 810 000 231
- Leader Cucine tél. 00 39 0 434 609 911
- Leicht tél. 01 34 67 53 82
- Leifheit tél. 01 55 78 55 55
- Le Palais des Thés tél. 01 43 56 90 90
- LG tél. 01 49 89 89 49
- Lofra, distribué par Domestics tél. 05 57 35 70 60

M
- Magimix tél. 01 43 23 93 93
- Malhon tél. 04 76 64 44 65
- Miele tél. 0 810 23 36 00
- Mobalpa tél. 0 810 710 610

N
- Neff tél. 0 825 398 210
- Nolte tél. 03 88 92 89 51

P
- Pérène tél. 0 810 405 405
- Pierre Bosset tél. 04 94 70 70 70
- Pillivuyt tél. 03 44 58 45 00
- Porcelanosa tél. 01 69 75 40 00
- Pyrom tél. 04 71 47 51 65

R
- Rairies Montrieux tél. 01 53 02 49 00
- Roca tél. 01 42 78 22 22
- Rosières tél. 02 48 55 69 67

S
- Sogne tél. 05 56 61 50 80
- Samsung tél. 0 825 086 565
- Sauter tél. 0 825 06 16 05
- Scavolini tél. 01 55 90 52 22
- Scholtes tél. 01 64 62 55 00
- Schmidt tél. 03 89 58 24 00
- Schmidt Claye - Souilly tél. 01 60 26 57 95
- Sharp tél. 0820 85 63 33
- SieMatic tél. 01 30 30 35 19
- Smeg tél. 02 35 12 14 27
- Snaidero tél. 01 46 21 55 93
- Snec tél. 01 40 55 13 75
- Staub tél. 0 800 74 77 77
- Surface tél. 01 45 00 46 49

T
- Tefal tél. 0 810 774 774
- Teisso tél. 05 46 27 62 90
- Teisseire tél. 05 62 13 50 10
- Tres Estilos tél. 01 42 78 22 22
- Tupperware tél. 0 810 885 585

V
- Vignerons de Chusclan tél. 04 66 90 11 03
- Vivo Ceramica chez Surface tél. 01 45 00 46 49

W
- Westhol/Laconche tél. 03 80 90 35 00
- Whirlpool tél. 0 892 160 556
- WMF tél. 01 44 74 18 81

X
- Xavie'Z tél.00 32 71850790

Y
- You tél. 02 51 91 03 57

Directeur de la publication : Yves de Keroutem
RC Presse SARL au capital de 400 €
26-28, rue de la Providence - 75013 Paris
Actionnaires : Sepep & Associé

Imprimerie : Agir Graphic (53 - Laval)
Dépôt légal à parution : Mars 2005
Commission paritaire : 0508 T 80565
Issn : 1636 - 1180



N° Spécial "Printemps"- Mars 2005 - Trimestriel
Tél. 01 45 89 22 22 – Fax. 01 45 89 99 20

RÉDACTION
Rédacteur en chef : Alain Marvan
a.marvan@reponsescuisine.com
Ont collaboré à ce numéro :
Christian Capitaine, Marie Desbois, Christian Larit, Sylvie Lenarmand, Philippe Maviel, Alexandre Rety, Françoise Roze, Françoise Sauvan, Francesco Torre
Maquette PAO et Photogravure : Ubi-one/SBO

ABONNEMENTS
Frédérique Garbez : 01 45 89 22 22
Prix au numéro : 5 €
Abonnement pour 1 an :
La Lettre (8 n°) et 4 numéros Grand Public,
en France : 180 €
Dom Tom et étranger, consulter le service abonnement

DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL et PUBLICITÉ
tél. 01 45 89 22 22 - fax 01 45 89 99 20
Directeur commercial : Emmanuel du Verdier
edv@reponsescuisine.com
Chef de publicité : Emmanuelle Toyot
pub@reponsescuisine.com